Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 232 del 25 agosto 1980

Spedizione in abbonamento postale - Gruppo I

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA Roma - Lunedì, 25 agosto 1980 SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI MENO I FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE DELLE LEGGI E DECRETI - CENTRALINO 65101
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI, 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 8508

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 1° giugno 1979, n. **575.**

Esecuzione della convenzione tra il Governo della Repubblica italiana ed il Governo della Repubblica popolare di Polonia, con allegato accordo, firmati a Roma il 16 maggio 1978, sulla collaborazione nel campo della veterinaria.

AVVERTENZA

La *Gazzetta Ufficiale* n. 312 del 15 novembre 1979 ha pubblicato il testo del decreto del Presidente della Repubblica 1° giugno 1979, n. 575, e quelli della convenzione e dell'allegato accordo. Non sono stati inserti nella predetta *Gazzetta Ufficiale* gli annessi all'accordo che di seguito vengono pubblicati.

Per comodità di esame, si pubblicano nuovamente in questo supplemento ordinario gli atti gia inserti nella *Gazzetta Ufficiale* sopra indicata.

LEGGI E DECRETI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 1° giugno 1979, n. **575.**

Esecuzione della convenzione tra il Governo della Repubblica italiana ed il Governo della Repubblica popolare di Polonia, con allegato accordo, firmati a Roma il 16 maggio 1978, sulla collaborazione nel campo della veterinaria.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'art. 87 della Costituzione;
Sentito il Consiglio dei Ministri;
Sulla proposta del Ministro degli affari esteri;
Di concerto con il Ministro della sanità;

Decreta:

Articolo unico

Piena ed intera esecuzione è data alla convenzione tra il Governo della Repubblica italiana ed il Governo della Repubblica popolare di Polonia sulla collaborazione nel campo della veterinaria, e all'allegato accordo tra il Ministero della sanità della Repubblica italiana ed il Ministero dell'agricoltura della Repubblica popolare di Polonia concernente le condizioni veterinarie e sanitarie da applicare all'importazione, esportazione ed al transito degli animali e dei prodotti di origine animale anche allo stato grezzo, firmati a Roma il 16 maggio 1978, a decorrere dalla loro entrata in vigore in conformità dell'art. 8 della convenzione e art. 27 dell'accordo.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserto nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 1° giugno 1979

PERTINI

ANDREOTTI — FORLANI — ANSELMI

Visto, *il Guardasigilli:* MORLINO
Registrato alla Corte dei conti, addì 30 ottobre 1979
Atti di Governo, registro n. 23, foglio n. 22

CONVENZIONE TRA IL GOVERNO DELLA REPUBBLICA ITALIANA ED IL GOVERNO DELLA REPUBBLICA POPOLARE DI POLONIA SULLA COLLABORAZIONE NEL CAMPO DELLA VETERINARIA.

IL GOVERNO DELLA REPUBBLICA ITALIANA

ed

IL GOVERNO DELLA REPUBBLICA POPOLARE DI POLONIA

Animati dal desiderio di sviluppare e approfondire la collaborazione nel campo della veterinaria, ai fini di diminuire il pericolo rappresentato dalle malattie infettive e da altre malattie degli animali per l'economia nazionale e per la salute delle popolazioni di ambedue i Paesi, come pure nell'intento di facilitare lo sviluppo delle relazioni economiche tra i due Paesi, hanno convenuto di concludere una convenzione veterinaria, ed a tal fine hanno designato i loro plenipotenziari, e cioè, per il Governo della Repubblica italiana:

l'on.le Sottosegretario di Stato per la sanità, Bruno Vecchiarelli,

e per il Governo della Repubblica popolare di Polonia:

l'on.le Sottosegretario di Stato per l'agricoltura, Andrzej Kacala,

i quali, dopo essersi scambiati i rispettivi pieni poteri, ed averli trovati in buona e debita forma, hanno convenuto quanto segue:

Articolo 1

1. Allo scopo di prevenire la possibilità di diffusione di malattie infettive dal territorio di una Parte contraente al territorio dell'altra Parte contraente, le due Parti collaboreranno nell'elaborazione e nella realizzazione di interventi veterinari e sanitari relativi alla importazione, esportazione e transito di animali e prodotti di origine animale anche allo stato grezzo nonché di alimenti per animali.

2. L'importazione, l'esportazione e il transito di animali, di prodotti di origine animale, anche allo stato grezzo, nonché di alimenti per gli animali dal territorio della Parte contraente al territorio dell'altra Parte contraente potranno aver luogo previa autorizzazione degli organi competenti delle Parti contraenti.

Articolo 2

1. Le Parti contraenti determineranno con un accordo tra il Ministero della sanità della Repubblica italiana ed il Ministero dell'agricoltura della Repubblica popolare di Polonia le condizioni veterinarie e sanitarie concernenti l'importazione, l'esportazione ed il transito di animali, di prodotti di origine animale anche allo stato grezzo, nonché di alimenti per gli animali dal territorio di una Parte contraente al territorio dell'altra Parte contraente.

2. Nel caso in cui risulti necessario apportare modifiche o integrazioni al suddetto accordo, queste dovranno essere concordate ed accettate per iscritto dalle autorità veterinarie centrali delle Parti contraenti nella forma di protocolli addizionali all'accordo stesso.

Articolo 3

I servizi veterinari centrali delle Parti contraenti si scambieranno sistematicamente bollettini veterinari relativi ai dati statistici sulle malattie contagiose degli animali e si scambieranno pubblicazioni e informazioni d'ordine veterinario che interessino ambedue le Parti.

Articolo 4

1. Le Parti contraenti promuoveranno:

a) forme di collaborazione tra i competenti servizi ed istituti veterinari italiani e polacchi;

b) scambi di competenti funzionari e specialisti veterinari delle due Parti contraenti ai fini di un reciproco aggiornamento sulla situazione sanitaria nel set-

tore degli allevamenti, e sulle esperienze nel campo della scienza, della tecnica e della pratica veterinaria di altri Paesi.

2. Il programma delle visite, degli incontri e degli scambi dei competenti funzionari e degli specialisti veterinari sarà in ogni caso concordato dagli organi centrali competenti delle due Parti contraenti.

3. Le spese conseguenti all'applicazione del presente articolo saranno a carico dello Stato che, nel suo interesse, invierà i propri esperti in missione.

Articolo 5

1. La difficoltà che potranno essere riscontrate nell'applicazione della presente convenzione e dell'accordo negoziato sulla base dell'articolo 2 della stessa convenzione saranno esaminate da una commissione mista.

2. La commissione mista sarà composta da tre membri per Parte, tra i quali almeno due per ciascuna Parte dovranno essere veterinari appartenenti al servizio veterinario centrale.

3. La commissione mista si riunirà alternativamente a Roma e a Varsavia nei termini che saranno concordati dalle Parti ogni qualvolta le Parti stesse lo riterranno necessario.

4. Tutte le questioni concernenti l'interpretazione e l'esecuzione della presente convenzione, non risolte in sede di commissione mista, saranno regolate per via diplomatica.

Articolo 6

La presente convenzione non pregiudica gli impegni derivanti a ciascuna delle Parti contraenti in virtù della loro rispettiva partecipazione a trattati e ad accordi internazionali.

Articolo 7

La convenzione veterinaria tra l'Italia e la Polonia firmata il 22 luglio 1930 a Roma è abrogata.

Articolo 8

1. La presente convenzione entrerà in vigore dopo quindici giorni a partire dalla data in cui ambedue le Parti si saranno notificate per via diplomatica l'avvenuto espletamento delle procedure richieste a tal fine dai rispettivi ordinamenti.

2. La presente convenzione rimarrà in vigore fino allo scadere di sei mesi dal giorno in cui una delle Parti contraenti avrà comunicato per iscritto all'altra Parte il suo desiderio di porre termine alla validità della convenzione.

FATTO a Roma il 16 maggio 1978 in due esemplari, ciascuno dei quali in lingua italiana e polacca, i due testi facenti egualmente fede.

Per il Governo
della Repubblica popolare di Polonia
Andrzej KACALA

Per il Governo
della Repubblica italiana
Bruno VECCHIARELLI

Visto, *il Ministro degli affari esteri*
FORLANI

ACCORDO TRA IL MINISTERO DELLA SANITA' DELLA REPUBBLICA ITALIANA E IL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA REPUBBLICA POPOLARE DI POLONIA CONCERNENTE LE CONDIZIONI VETERINARIE E SANITARIE DA APPLICARE ALL'IMPORTAZIONE, ESPORTAZIONE ED AL TRANSITO DEGLI ANIMALI E DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE ANCHE ALLO STATO GREZZO.

Il Ministero della sanità della Repubblica italiana ed il Ministero dell'agricoltura della Repubblica popolare di Polonia in conformità dell'art. 2 della convenzione tra il Governo della Repubblica italiana ed il Governo della Repubblica popolare di Polonia sulla collaborazione nel campo della veterinaria firmata in data odierna, si sono accordati su quanto segue:

Art. 1.

1. Le disposizioni del presente accordo si applicano nei riguardi di:

solipedi domestici (cavalli, asini e loro ibridi);
ruminanti e suini domestici;
volatili domestici e uova da cova;
conigli, lepri e selvaggina da penna;
api;
cani e gatti;
carni (ivi comprese frattaglie, stomaci, budella, vesciche e grassi commestibili) di animali delle specie bovina, equina (cavallo, asino, e mulo), suina, ovina e caprina, refrigerate o congelate;
carni di volatili allevate e di conigli domestici, refrigerate o congelate;
lepri uccise e selvaggina da penna uccisa, refrigerate o congelate;
carni preparate (ivi comprese frattaglie, budella, vesciche e grassi commestibili);
preparazioni a base di carne o contenenti carne, estratti di carne ottenuti con un procedimento autorizzato dal Paese importatore;
uova e prodotti di uova;
latte e prodotti lattieri;
pesci e prodotti ittici alimentari, refrigerati o congelati o conservati con un procedimento autorizzato dal Paese importatore;
organi e ghiandole, tessuti e liquidi organici per uso opoterapico;
prodotti di origine animale, allo stato grezzo (pelli, crini, setole, peli, piume, lana, corna, zoccoli, ossa intere o spezzate o macinate, mangimi costituiti interamente o in parte da farine di carne, di ossa, di sangue, di latte).

L'importazione ed il transito degli animali vivi, dei prodotti di origine animale anche allo stato grezzo, dei mangimi non contemplati nel presente accordo che possono essere veicolo di contagio delle malattie degli animali e dell'uomo restano regolati dalla legislazione del Paese importatore o dell'uno dei due Paesi in cui si effettua il transito.

Art. 2.

Il traffico degli animali, dei prodotti di origine animale anche allo stato grezzo, dei mangimi di origine animale e degli altri prodotti previsti dal presente accordo viene effettuato soltanto per i posti di confine,

porti ed aeroporti sottoposti a controllo veterinario da parte dello Stato nel cui territorio avviene l'importazione o il transito.

Art. 3.

1. I certificati sanitari per gli animali, i prodotti di origine animale anche allo stato grezzo, i mangimi di origine animale e gli altri prodotti previsti dal presente accordo devono essere rilasciati da veterinari di Stato o da veterinari incaricati dallo Stato (veterinari ufficiali).

Detti certificati devono attestare che gli animali, i prodotti di origine animale anche allo stato grezzo, i mangimi di origine animale e gli altri prodotti previsti dal presente accordo provengono e sono originari dal Paese esportatore.

Il numero del certificato sanitario, il timbro ufficiale e la firma del veterinario devono essere posti su ciascun foglio del certificato.

I certificati sanitari vengono redatti in lingua italiana ed in lingua polacca secondo il modello indicato negli annessi 1-21.

Il certificato sanitario può essere collettivo per gli animali di tutte le specie, fatta eccezione per i certificati relativi agli animali maschi della specie bovina, equina, suina, ovina e caprina destinati alla riproduzione.

In tutti i casi un certificato non può riguardare che animali della stessa specie, spediti a un solo destinatario e caricati nello stesso veicolo.

Nei certificati sanitari che accompagnano gli animali devono essere descritte le caratteristiche dei contrassegni ufficiali o dei dati segnaletici.

La data del rilascio dei certificati sanitari deve coincidere con quella del carico.

Per gli animali vivi, la validità del certificato sanitario è fissata in dieci giorni, dalla data del rilascio. Se questo termine scade durante il trasporto degli animali attraverso il territorio di un Paese terzo, la validità del certificato è prorogata per il periodo di tempo entro il quale gli animali arriveranno al posto di frontiera del Paese importatore.

Art. 4.

1. I solipedi domestici, quale che sia la loro destinazione devono essere accompagnati da un certificato sanitario secondo il modello indicato negli annessi 1 e 2.

2. I solipedi domestici destinati direttamente al macello vengono bollati con un marchio a fuoco sulla zoccolo anteriore destro con un numero progressivo e sullo zoccolo anteriore sinistro con un marchio a fuoco recante le lettere indicanti il nome del Paese di origine dell'animale:

I per la Repubblica italiana e

PL per la Repubblica popolare di Polonia.

L'importazione di solipedi di razza destinati alla riproduzione viene effettuata in conformità alle norme zootecniche e veterinarie vigenti nel Paese importatore.

Art. 5.

1. I bovini, suini, ovini e caprini destinati all'allevamento o alla produzione della carne devono essere accompagnati da certificati sanitari secondo il modello indicato negli annessi 3, 4 e 5.

2. Le condizioni per considerare gli animali indenni da tubercolosi, da brucellosi e da mastite nonché le condizioni per riconoscere un allevamento ufficialmente indenne da tubercolosi e da brucellosi sono indicate negli annessi *A*, *B*, *C*, e *D*.

Art. 6.

I bovini, suini, ovini e caprini destinati direttamente alla macellazione devono essere accompagnati da certificati sanitari secondo il modello indicato negli annessi 6, 7 e 8.

Art. 7.

Per i volatili domestici vivi e le uova da cova i servizi veterinari centrali delle Parti si accorderanno sempre preventivamente sulle condizioni sanitarie da rispettare e sul certificato sanitario, tenendo conto della situazione epizootologica del Paese.

Art. 8.

1. I conigli e le lepri devono essere accompagnati da un certificato sanitario conforme al modello indicato negli annessi 9 e 10. Ciascuna lepre deve essere contrassegnata all'orecchio destro con tatuaggio o marca con le lettere che indicano il nome del Paese di origine dell'animale:

I per la Repubblica italiana,

PL per la Repubblica popolare di Polonia.

2. La selvaggina da penna deve essere accompagnata da un certificato sanitario conforme al modello indicato nell'annesso 11.

3. Le api devono essere accompagnate da un certificato sanitario conforme al modello indicato nell'annesso 12.

Art. 9.

1. I cani e i gatti devono essere accompagnati da un certificato sanitario rilasciato non più di sei giorni prima del passaggio della frontiera, attestante che durante gli ultimi sei mesi non è stato constatato alcun caso di rabbia nel luogo di origine degli animali, in una zona del raggio di 20 chilometri.

Tenuto conto della situazione epizootologica dei due Paesi, ciascuna delle Parti può chiedere l'applicazione della vaccinazione dei cani e dei gatti contro la rabbia per la loro importazione.

2. I cani e i gatti di età superiore ai tre mesi al seguito di viaggiatori devono essere accompagnati da un certificato sanitario redatto in italiano e in polacco (oppure nella lingua del Paese d'origine con traduzione in francese o inglese) recante i dati segnaletici degli animali e le generalità del detentore ed attestante che gli animali stessi sono stati vaccinati contro la rabbia da non meno di venti giorni e non più di undici mesi dalla data del rilascio del certificato e che sono stati sottoposti con esito favorevole alla visita sanitaria prima della loro partenza.

I cani e i gatti al seguito di viaggiatori sono esentati dalla visita veterinaria ai posti di frontiera delle Parti contraenti.

Art. 10.

1. Le carni (ivi comprese frattaglie, stomaci, budella, vesciche e grassi commestibili) ottenuti dalla macellazione degli animali appartenenti alla specie bovina, equi-

na (cavallo, asino e mulo), suina, ovina e caprina, refrigerate o congelate devono essere accompagnate da un certificato sanitario conforme al modello indicato nell'annesso 13.

2. Gli scambi di dette carni devono avvenire nel rispetto delle garanzie e delle condizioni zoosanitarie e tecnico-igienico-sanitarie previste dall'annesso E.

Art. 11.

1. Le carni di volatili allevati e di conigli domestici devono essere accampagnate da un certificato sanitario conforme al modello indicato nell'annesso 14.

2. Gli scambi di dette carni devono avvenire nel rispetto delle garanzie e delle condizioni zoosanitarie e tecnico-igienico-sanitarie previste dall'annesso F.

Art. 12.

1. La selvaggina da penna e le lepri uccise, refrigerate o congelate, devono essere accompagnate da un certificato sanitario conforme al modello indicato nell'annesso 15.

2. La selvaggina da penna uccisa deve essere presentata in carcasse intere eviscerate, spennata o non.

Le lepri uccise devono essere presentte in carcasse intere eviscerate, con o senza pelle.

3. A comprova dell'avvenuta ispezione sanitaria la selvaggina da penna e le lepri uccise devono essere contrassegnate da un bollo a placca di materiale resistente, conforme alle esigenze dell'igiene e tale da non poter essere reimpiegato.

Il bollo a placca deve recare in caratteri perfettamente leggibili:

nella parte superiore:

la sigla IT per l'Italia;

la scritta. in lettere maiuscole, POLSKA per la Polonia;

al centro:

il numero di riconoscimento dello stabilimento di lavorazione;

nella parte inferiore:

la sigla CEE, per l'Italia

la sigla INSP, per la Polonia.

4. La selvaggina da penna e le lepri uccise devono essere imballate in contenitori (casse, cartoni) nuovi, sufficientemente solidi e resistenti ed igienicamente rispondenti.

Art. 13.

Le carni preparate (ivi comprese frattaglie, budella, vesciche e grassi commestibili), le preparazioni a base di carne o contenenti carne, gli estratti di carne — fatta eccezione per le carni equine in scatola — devono essere accompagnate da un certificato sanitario conforme al modello indicato nell'annesso 16.

Art. 14.

1. I macelli, i laboratori di sezionamento i depositi frigoriferi e gli stabilimenti in cui si ottengono, si lavorano e si conservano le carni di cui ai precedenti articoli 10, 11, 12 e 13 devono essere sottoposti a controllo veterinario permanente e riconosciuti idonei alla esportazione dalle autorità centrali veterinarie delle Parti.

Detti stabilimenti devono essere provvisti di un numero di riconoscimento veterinario ed essere iscritti in un apposito registro. Le autorità veterinarie centrali delle Parti si notificheranno reciprocamente gli elenchi dei suddetti stabilimenti riconosciuti idonei all'esportazione, con l'indicazione della denominazione, della sede, del numero di riconoscimento, suddivisi nelle seguenti liste:

lista I: stabilimenti riconosciuti idonei alla esportazione di carni bovine, suine ovine e caprine, refrigerate, con osso, in tagli non inferiori al quarto;

lista II: stabilimenti riconosciuti idonei all'esportazione di carni bovine, suine, ovine e caprine, congelate, con osso, in tagli non inferiori al quarto;

lista III: stabilimenti riconosciuti idonei alla esportazione di carni bovine, suine, ovine e caprine, refrigerate, senza osso o con osso, in tagli inferiori al quarto;

lista IV: stabilimenti riconosciuti idonei alla esportazione di carni bovine, suine, ovine e caprine, congelate, senza osso o con osso, in tagli inferiori al quarto;

lista V: stabilimenti riconosciuti idonei alla esportazione di carni equine, refrigerate o congelate, con osso, in tagli non inferiori al quarto;

lista VI: stabilimenti riconosciuti idonei alla esportazione di carni equine, refrigerate o congelate, senza osso o con osso, in tagli inferiori al quarto;

lista VII: stabilimenti riconosciuti idonei alla esportazione di carni di volatili allevati, refrigerati o congelati;

lista VIII: stabilimenti riconosciuti idonei all'esportazione di carni di conigli domestici in carcasse, refrigerate o congelate;

lsta IX: stabilimenti riconosciuti idonei alla esportazione di selvaggina da penna e lepri uccise, refrigerate o congelate;

lista X: stabilimenti riconosciuti idonei alla esportazione di carni di conigli domestici in parti di carcassa, refrigerate o congelate;

lista XI: stabilimenti per la preparazione di prodotti contenenti carni, compresi i grassi fusi commestibili;

lista XII: depositi frigoriferi.

2. Le autorità veterinarie centrali delle Parti potranno reciprocamente proporre, in ogni momento, modifiche ai precitati elenchi (aggiunte, cancellazioni, sospensioni, reinclusioni). L'inclusione negli elenchi di nuovi stabilimenti, come pure la reinclusione di stabilimenti sospesi o cancellati, è subordinata alla accettazione da parte delle autorità veterinarie centrali del Paese importatore.

Gli organi centrali competenti di una Parte contraente possono disporre, in ogni momento e con il benestare del Governo dell'altra Parte contraente, l'invio di veterinari allo scopo di constatare le condizioni tecnico-igienico-sanitarie degli stabilimenti e dei depositi frigoriferi autorizzati all'esportazione.

In conseguenza di tali visite potranno essere cancellati dalle liste gli stabilimenti che non siano stati riconosciuti idonei.

Art. 15.

Le uova di volatili in guscio destinate all'alimentazione devono essere accompagnate da un certificato sanitario conforme al modello indicato nell'annesso 17.

Le uova sgusciate o le loro parti costitutive (tuorli, albumi) o le uova in polvere devono essere accompagnate da un certificato sanitario conforme al modello indicato nell'annesso 18, attestante, tra l'altro, l'assenza di salmonelle o di altri agenti patogeni nel prodotto.

Art. 16.

Il latte ed i prodotti lattieri devono essere accompagnati da un certificato sanitario conforme al modello indicato nell'annesso 19.

Art. 17.

I pesci e i prodotti ittici alimentari devono essere rispondenti alle condizioni previste dall'annesso G ed essere accompagnati da un certificato sanitario conforme al modello indicato nell'annesso 20.

Art. 18.

Gli organi, le ghiandole, i tessuti e i liquidi organici per uso opoterapico devono essere rispondenti alle condizioni previste dall'annesso H.

Art. 19.

I prodotti di origine animale allo stato grezzo (pelli, crini, setole, peli, piume, lana, corna, zoccoli, ossa intere o spezzate o macinate, mangimi costituiti interamente o in parte da farina di carne, di ossa, di sangue, di latte) devono essere accompagnati da un certificato, sanitario conforme al modello indicato nell'annesso 21.

Art. 20.

1. Gli animali ed i prodotti di origine animale, anche allo stato grezzo, enumerati nel presente accordo possono essere rifiutati dal Paese importatore se essi non rispondono alle condizioni previste dal presente accordo.

2. La decisione del veterinario di frontiera concernente il rifiuto deve essere confermata dal servizio veterinario centrale.

3. I motivi del rifiuto devono essere annotati nel certificato sanitario d'origine dal veterinario di frontiera dove è stato eseguito il controllo.

4. Nel caso di imposibilità di rinnovo degli animali, i servizi veterinari centrali prenderanno immediati contatti per decidere la destinazione degli animali stessi.

Tuttavia, qualora gli animali siano riconosciuti infetti o sospetti di infezione o di contaminazione di afta epizootica, peste bovina, pleuropolmonite contagiosa dei bovini, stomatite vescicolare contagiosa, morbo di Teschen, febbre catarrale degli ovini, vaiolo ovino, peste suina classica e peste suina africana, peste equina, encefalomieliti equine, morva, morbo coitale maligno, peste aviare e pseudopeste aviare, tutti gli animali saranno al più presto abbattuti.

Qualora gli animali siano stati riconosciuti infetti o sospetti di infezione di altre malattie contagiose saranno trattati in conformità della legislazione veterinaria del Paese importatore.

5. I prodotti di origine animale, anche allo stato grezzo e gli altri prodotti indicati nel presente accordo, qualora non possano essere rinviati, saranno, a spese dell'importatore, sottoposti alla distruzione o eventualmente utilizzati per uso non alimentare, previo il trattamento che sarà prescritto dal servizio veterinario centrale del Paese importatore.

6. In tutti i casi il servizio veterinario centrale del Paese importatore comunicherà nel più breve termine al servizio veterinario centrale del Paese esportatore le misure adottate e le circostanze che le hanno motivate.

Art. 21.

1. I mezzi utilizzati per il trasporto degli animali devono essere puliti e disinfettati prima del carico e dopo lo scarico degli animali. I servizi veterinari centrali delle Parti devono comunicarsi reciprocamente i regolamenti vigenti nei loro Paesi concernenti la disinfezione dei mezzi di trasporto.

2. Gli animali vivi devono essere trasportati in veicoli costruiti ed attrezzati in modo da garantire la sicurezza e il benessere degli animali stessi conformemente alle norme zoofile di base stabilite dalla convenzione europea sulla protezione degli animali nei trasporti internazionali, adottata a Parigi il 13 dicembre 1968 depositata a Strasburgo negli archivi del Consiglio d'Europa.

Art. 22.

1. In caso di insorgenza, sul territorio di una delle Parti, di afta epizootica da virus di tipo esotico o variante esotica, di peste bovina, di pleuropolmonite contagiosa bovina, di peste equina, di peste suina africana, di paralisi contagiosa dei suini (morbo di Teschen), morbo coitale maligno e morva, il Ministero della sanità italiano o il Ministero dell'agricoltura polacco sospenderanno immediatamente e per un periodo non inferiore a dodici mesi a partire dall'ultimo caso di malattia l'esportazione dall'intero territorio del Paese degli animali ricettivi alle predette malattie e dei relativi prodotti anche allo stato grezzo nonché degli altri prodotti che possano costituire veicolo di contagio.

Anche se il Paese esportatore è indenne dalle malattie di cui al precedente comma, non potranno essere rilasciati certificati sanitari per l'esportazione di animali vivi (e delle relative carni) vaccinati contro le suddette malattie prima che siano trascorsi dodici mesi dalla vaccinazione.

2. In caso di insorgenza di stomatite vescicolare contagiosa e di febbre catarrale degli ovini (blue tongue) saranno adottate le misure restrittive di cui al precedente paragrafo 1 del presente articolo limitatamente agli animali vivi recettivi e per un periodo di sei mesi a partire dall'ultimo caso di malattia.

3. In ogni caso di insorgenza di vaiolo ovino, malattia vescicolare dei suini, encefalomieliti equine, saranno adottate le misure restrittive di cui al paragrafo 1 del presente articolo limitatamente agli animali vivi recettivi e per un periodo di tre mesi a partire dall'ultimo caso di malattia.

Art. 23.

1. In caso di constatazione di una delle malattie indicate all'art. 22 o in caso di propagazione di altre malattie contagiose degli animali sul territorio di una delle Parti, l'altra Parte può proibire o limitare l'importazione e il transito degli animali, dei prodotti di origine animale anche allo stato grezzo e di tutti i prodotti che possono costituire veicolo di contagio.

2. Le disposizioni di cui al precedente comma possono essere applicate nei riguardi degli animali vaccinati e delle relative carni quando la vaccinazione possa costituire pericolo di contagio.

Art. 24.

1. Le precauzioni veterinarie e sanitarie che ciascuna Parte giudicherà opportuno di adottare nei riguardi degli animali, dei prodotti di origine animale, anche allo stato grezzo e degli altri prodotti previsti dal presente accordo, per quanto attiene il traffico della frontiera del Paese importatore al luogo di destinazione saranno limitate al minimo indispensabile.

2. Il rilascio dei permessi veterinari per l'importazione degli animali e dei relativi prodotti non può, in nessun caso, essere limitato da disposizioni che siano in contraddizione con le norme del presente accordo.

3. Ciascuna delle Parti ha il diritto di verificare e controllare per mezzo di ricerche di laboratorio come vengono applicate le garanzie e le condizioni menzionate nei certificati sanitari.

4. Ciascuna delle Parti ha il diritto ad inviare, previa approvazione dell'altra Parte, dei veterinari e degli esperti per accertare le condizioni sanitarie degli allevamenti.

Art. 25.

Le condizioni veterinarie per ottenere il permesso di transito attraverso il territorio di una delle Parti degli animali, dei prodotti di origine animale, anche allo stato grezzo e degli altri prodotti previsti dal presente accordo sono stabilite conformemente al regolamento veterinario interno del Paese di transito.

Art. 26.

1. Ciascuna delle Parti è obbligata a comunicare all'altra Parte una volta al mese la situazione sanitaria nel proprio territorio nei riguardi delle malattie degli animali considerate ufficialmente contagiose ed enumerate nell'elenco A dell'Ufficio internazionale delle epizoozie (annesso I).

2. I servizi veterinari centrali delle Parti, all'occorrenza, si scambieranno informazioni relative allo stato sanitario degli animali, ai metodi di lotta contro le malattie degli animali ed ai risultati ottenuti.

3. Alla constatazione nel territorio di una delle Parti del primo caso di una delle malattie indicate qui di seguito: peste bovina, pleuropolmonite contagiosa dei bovini, febbre catarrale degli ovini, peste suina africana, vaiolo ovino, afta epizootica, il servizio veterinario centrale di una delle Parti lo segnala per via telegrafica al servizio veterinario centrale dell'altra Parte; questo comunicato deve essere seguito da una informazione scritta relativa alle misure prese per combattere la malattia individuata.

4. Se nel territorio di una delle Parti insorge l'afta epizootica di tipo non esotico, il servizio veterinario centrale di una delle Parti informa il servizio veterinario centrale dell'altra Parte sul virus che ha provocato questa malattia, e, nel caso di necessità, su domanda della Parte interessata, invia il ceppo identificato e relativo antisiero per la tipizzazione.

5. Le Parti si impegnano a comunicarsi i sottotipi e le variazioni dei virus A, O, C utilizzati per la preparazione del vaccino antiaftoso destinato alla vaccinazione dei ruminanti da esportare.

Per la preparazione del suddetto vaccino non possono essere utilizzati tipi di virus, o varianti esotici.

Art. 27.

Il presente accordo entra in vigore contemporaneamente alla convenzione tra il Governo della Repubblica italiana ed il Governo della Repubblica popolare di Polonia concernente la collaborazione nel campo della veterinaria e resterà in vigore durante tutto il periodo della sua validità.

Fatto in Roma il 16 maggio 1978 in due esemplari, ciascuno dei quali in lingua italiana e polacca, due testi facenti egualmente fede.

Per il Ministero dell'agricoltura della Repubblica popolare di Polonia
Andrzej Kacala

Per il Ministero della sanità della Repubblica italiana
Bruno Vecchiarelli

Visto, *il Ministro degli affari esteri*
Forlani

Annesso *A*

I. — BOVINI ED ALLEVAMENTO BOVINO INDENNI DA TUBERCOLOSI

1. E' considerato indenne da tubercolosi un bovino:

a) appartenente ad un allevamento bovino ufficialmente indenne da tubercolosi ai sensi del punto 2;

b) che non presenta alcuna manifestazione clinica di tubercolosi;

c) se di età superiore a sei settimane;

1) non ha presentato reazione positiva alla intradermotubercolinizzazione praticata secondo le disposizioni dell'annesso B non oltre 30 giorni prima del carico;

2) non ha presentato reazione aspecifica.

2. Viene considerato ufficialmente indenne da tubercolosi un allevamento bovino nel quale:

a) tutti i bovini sono esenti da manifestazioni cliniche di tubercolosi;

b) tutti i bovini di età superiore a sei settimane hanno avuto una reazione negativa ad almeno due intradermotubercolinizzazioni ufficiali, praticate secondo le disposizioni dell'annesso B, che hanno luogo la prima sei mesi dopo la fine delle operazioni di risanamento dell'allevamento, la seconda sei mesi dopo la prima e le successive ad un anno d'intervallo. Tuttavia, tale intervallo può essere portato a due anni se la totalità degli allevamenti bovini del Paese è sotto controllo ufficiale e la percentuale di aziende che comprendono bovini infetti da tubercolosi è inferiore all'1% durante due periodi di controllo succedentesi a intervalli di un anno. Se la percentuale di aziende infette è inferiore allo 0,2% durante due periodi di controllo succedentisi a intervallo di due anni, l'intervallo tra le tubercolinizzazioni può essere portato a tre anni;

c) non è stato introdotto alcun bovino senza attestato di un veterinario ufficiale in cui si certifichi che detto animale proviene da un allevamento bovino ufficialmente indenne da tubercolosi e, se è di età inferiore a sei settimane, ha avuto alla intradermotubercolinizzazione una reazione negativa, valutata secondo i criteri definiti nell'annesso *B*, punto 21 lettera *a*).

II. — ANIMALI DI SPECIE BOVINA, SUINA, OVINA E CAPRINA ED ALLEVAMENTO BOVINO, SUINICOLO, OVINO E CAPRINO INDENNI DA BRUCELLOSI

A) Bovini ed allevamento bovino

1. Viene considerato indenne da brucellosi un bovino:

a) che appartiene ad un allevamento bovino ufficialmente indenne da brucellosi ai sensi del punto 2;

b) che non presenta alcuna manifestazione clinica di questa malattia;

c) se di età superiore a dodici mesi, ha presentato un tasso brucellare inferiore a 30 U.I. agglutinanti per millilitro alla siero-agglutinazione praticata secondo le disposizioni dell'annesso C non oltre 30 giorni prima del carico. Inoltre, quando si tratta di un toro di età superiore ai 18 mesi, lo sperma non deve contenere agglutinine brucellari.

2. Viene considerato ufficialmente indenne da brucellosi un allevamento bovino nel quale:

a) non vi sono bovini che siano stati vaccinati contro la brucellosi con un vaccino vivo;

b) tutti i bovini sono esenti da manifestazioni cliniche di brucellosi da almeno sei mesi;

c) tutti i bovini di età superiore a dodici mesi:

aa) hanno presentato un tasso brucellare inferiore a 30 U.I. agglutinanti per millilitro a due siero-agglutinazioni ufficiali praticate a sei mesi di intervallo e secondo le disposizioni dell'annesso C; la prima siero-agglutinazione può essere sostituita da tre prove dell'anello (ringtest), effettuate ad almeno tre mesi d'intervallo a condizione tuttavia che la 2ª siero-agglutinazione sia eseguita non prima di sei settimane dopo la terza prova dell'anello.

bb) sono controllati ogni anno, per accertare l'assenza di brucellosi, con tre prove dell'anello effettuate ad almeno tre mesi d'intervallo e con due prove dell'anello ed una siero-agglutinazione effettuata ad almeno tre mesi d'intervallo; quando non è possibile l'applicazione della prova dell'anello, si devono effettuare ogni anno due siero-agglutinazioni eseguite a sei mesi d'intervallo; tuttavia se la totalità degli allevamenti bovini del Paese è sotto controllo veterinario ufficiale e non presenta un tasso d'infezione brucellare superiore a 1%, e sufficiente procedere ogni anno a due prove dell'anello, che devono essere sostituite (se non sono realizzabili) da una siero-agglutinazione.

b) che si trova al centro di una zona del diametro di 20 km. nella quale da almeno un anno non è stato ufficialmente accertato alcun caso di brucellosi suina;

c) nel quale i bovini che si trovano contemporaneamente nell'azienda sono ufficialmente indenni da brucellosi.

C) Ovini e caprini ed allevamento ovino e caprino

1. Viene considerato indenne da brucellosi un ovino e un caprino:

a) che appartiene ad un allevamento ovino o caprino ufficialmente indenne da brucellosi ai sensi del punto 2;

b) che non presenta alcuna manifestazione clinica in questa malattia;

c) se di età superiore a sette mesi, ha presentato un tasso brucellare inferiore a 30 U.I. agglutinanti per millilitro alla siero-agglutinazione praticata secondo le disposizioni dell'annesso *C*, non oltre trenta giorni prima del carico

2. Viene considerato ufficialmente indenne da brucellosi un allevamento ovino o caprino nel quale:

a) non vi sono animali di specie ovina o caprina vaccinati contro la brucellosi;

b) tutti gli ovini o caprini sono esenti da manifestazioni cliniche di brucellosi da almeno sei mesi;

c) tutti gli ovini o caprini di età superiore a sette mesi:

aa) hanno presentato un tasso brucellare inferiore a 30 U.I. agglutinanti per millilitro a due siero-agglutinazioni ufficiali praticate a sei mesi d'intervallo, e secondo le disposizioni dell'annesso *C*;

bb) sono controllati ogni anno con una siero-agglutinazione per accertare l'assenza di brucellosi;

d) non è stato introdotto alcun ovino o caprino senza attestato di un veterinario ufficiale in cui si verifichi che detto animale proviene da un allevamento ovino o caprino ufficialmente indenne da brucellosi e, se è di età superiore a sette mesi, ha presentato, ad una siero-agglutinazione praticata non oltre 30 giorni prima dell'introduzione nell'allevamento, un tasso brucellare inferiore a 30 U.I. agglutinanti per millilitro.

Annesso *B*

NORME IN MATERIA DI FABBRICAZIONE E DI UTILIZZAZIONE DELLE TUBERCOLINE

1. Le tubercolinizzazioni controllate ufficialmente debbono essere effettuate con tubercolina PPD/bovina/ o con tubercolina preparata su terreno sintetico e concentrata a caldo.

2. Per il controllo della tubercolina PPD deve essere usata una tubercolina standard conforme al campione internazionale PPD rilasciato dallo «Staetens Seruminstitut» di Copenaghen. Questa tubercolina standard deve essere distribuita dal «Central Diergeneeskunding Institut Afdeling», Rotterdam.

3. Per il controllo delle tubercoline cosidette sintetiche deve essere usata una tubercolina standard conforme al campione internazionale di vecchia tubercolina rilasciato dallo «Staetens Seruminstitut» di Copenaghen Questa tubercolina standard deve essere distribuita dal «Paul Ehrlich Institut» di Francoforte sul Meno.

4. Le tubercoline debbono essere preparate con uno dei sottoindicati ceppi di BK di tipo bovino ed umano:

a/ An 5; B/ Vallée; C/ Behring; d/ 14 PN.

5. Il PH delle tubercoline deve essere compreso tra 6,5 e 7.

6. Come agente conservativo si può impiegare, nelle tubercoline, solamente il fenolo alla concentrazione dello 0,5 p. 100.

7. I limiti di tempo per l'utilizzazione delle tubercoline; purché esse siano conservate ad una temperatura di circa +4°C, sono i seguenti:

a) tubercoline PPD liquide: 6 mesi; tubercolina PPD liofilizzata: 5 anni;

b) tubercoline cosidette sintetiche, non diluite: 5 anni; tubercoline cosidette sintetiche, diluite: 2 Anni.

8. Le tubercoline devono essere controllate da Istituti ufficiali.

9. Il controllo ufficiale deve essere esercitato sia sulle tubercoline pronte per l'uso e confezionate in flaconi, sia sull'intera quantità di una partita di tubercolina prima del condizionamento, a condizione che il successivo inflaconamento venga effettuato alla presenza di un rappresentante dell'autorità competente

10. Il controllo delle tubercoline deve essere effettuato sia con metodi biologici, sia anche con il metodo chimico quando trattasi di tubercolina PPD.

11. Le tubercoline devono essere sterili.

12. Un controllo d'innocuità della tubercolina riguardante la non tossicità e l'assenza di proprietà irritanti, deve essere effettuato nel modo seguente:

a) Non-tossicità - Le prove devono essere effettuate su topi e su cavie.

Topi - Iniezioni sottocutanea di 0,5 ml. tubercolina su due topi del peso di 16-20 grammi. Se entro due ore non appaiono i sintomi netti di una intossicazione si può ammettere che il prodotto non contenga quantità eccessive d'acido fenico.

Cavie - Le cavie devono essere di peso compreso tra 350 e 500 grammi. La dose di tubercolina da iniettare deve essere di 1 ml per 100 grammi di peso vivo.

Per quanto riguarda la tecnica da usare in questo caso, bisogna procedere seguendo una delle due metodiche qui sotto descritte:

aa) La tubercolina e iniettata sottocute nella regione del ventre di due cavie - Essa può essere considerata come conforme se le cavie così trattate accusano tuttalpiù per due giorni una forte infiltrazione che, senza presentare necrosi, si riassorbe dal terzo giorno e non è più percettibile dopo sei giorni.

Se compare necrosi della pelle del ventre o l'infiltrazione non scompare entro sei giorni, la tubercolina è da scartare.

bb) La dose di tubercolina viene iniettata intraperitonealmente a due cavie. Gli animali restano in osservazione per sei settimane, durante il quale periodo non deve essere constatato alcun sintomo clinico specifico ne perdita di peso. Trascorse le sei settimane gli animali vengono abbattuti e si procede alla verifica dell'assenza di lesioni tubercolari; in particolare vengono allestiti preparati istologici di milza, fegato e polmoni.

Le stesse operazioni vengono effettuate su ogni animale che venga a morte in questo lasso di tempo.

b) Assenza di proprietà irritanti - Si pratica una inoculazione intradermica nella pelle del fianco, precedentemente rasata, di tre cavie, in ragione di 2.500 unità internazionali di tubercolina in un volume di 0,1 ml. Nessuna reazione deve essere osservata dopo quaranta ore.

13. Le tubercoline devono essere sottoposte ad analisi chimica tendente ad accertare l'esatto dosaggio del fenolo e l'eventuale presenza di un altro agente conservativo.

14. Una prova di non sensibilizzazione alla tubercolina deve essere effettuata nel seguente modo:

Tre cavie, mai in precedenza sottoposte a sperimentazioni scientifiche, ricevono per tre volte, con intervalli di cinque giorni, una iniezione intradermica di 500 unità internazionali di tubercolina in un volume di 0,1 ml.

Queste cavie vengono sottoposte quindici giorni più tardi ad una iniezione intradermica della stessa dose di tubercolina. Esse non devono presentare una reazione diversa da quella di cavie dello stesso peso, mai in precedenza sottoposte a sperimentazioni scientifiche, trattate, a scopo di controllo, con la stessa dose di tubercolina.

15. Un controllo di attività deve essere effettuato secondo il metodo fisico-chimico e secondo i metodi biologici:

a) Metodo fisico-chimico. Questo metodo, valido per la tubercolina PPD. è basato sulla precipitazione della proteina tubercolare mediante acido tricloroacetico.

Il tasso d'azoto viene determinato per distillazione con Kjeldahl. Il fattore di conversione dell'azoto totale in PPD e il fattore 6,25.

b) Metodi biologici - Questi metodi sono validi per le tubercoline preparate su terreno sintetico e per la PPD: essi sono basati sul raffronto tra le tubercoline da titolare e le tubercoline standards.

16. Il campione internazionale della vecchia tubercolina contiene 100.000 U.I./ml.

17. Il campione internazionale della PPD è rilasciato allo stato liofilizzato, una U.I. = 0,00002 mg di proteina tubercolare. Il flacone contiene 2 mg di proteina tubercolare. Le tubercoline sottoposte dai fabbricati al controllo effettuato da Istituti statali ufficialmente autorizzati devono avere la stessa attività della tubercolina campione, cioe devono contenere 100.000 U.I./ml.

18. *a)* Controllo d'attività su cavie - Devono venir usate cavie albine del peso compreso tra 400 e 600 grammi. Queste cavie albine devono essere in buono stato di salute e si deve verificare, mediante palpazione se, al momento dell'inoculazione della tubercolina, il loro tono muscolare è restato normale malgrado la precedente sensibilizzazione:

aa) La sensibilizzazione delle cavie deve essere ottenuta tramite inoculazione sperimentale: iniezione sottocutanea, nella regione della coscia e nella regione della nuca, di circa 0,5 mg di bacilli tubercolari in emulsione fisiologica.

In questo caso si deve impiegare il ceppo di tipo bovino che viene fornito, dietro richiesta, da « Paul Ehrlich-Institut » di Francoforte sul Meno.

Bisogna evitare di iniettare una dose troppo forte, affinché le cavie conservino il loro peso sino al momento della loro utilizzazione.

bb) Qualunque sia la tecnica di titolazione impiegata, la valutazione dei risultati deve sempre essere basata sul raffronto tra la tubercolina in esame e la tubercolina standard; il risultato deve essere espresso in unità internazionali per ml.

b) Controllo d'attività su bovini - Quanto il controllo è effettuato su bovini, le reazioni ottenute su bovini tubercolosi impiegando la tubercolina in esame devono essere uguali a quelle provocate da dosi identiche di tubercolina standard.

19. La tubercolinizzazione deve essere effettuata con unica iniezione intradermica sulla regione del collo o della spalla.

20. La dose di tubercolina da iniettare deve essere di 5.000 unità internazionali di PPD o di tubercolina sintetica.

21. Il risultato dell'intradermotubercolinizzazione deve essere letto:

a) In Italia alla settantaduesima ora e valutato con la metodica qui sotto indicata:

aa) Reazione negativa se si osserva solo un rigonfiamento circoscritto con aumento di spessore della piega della cute non eccedente i 2 mm, senza segni clinici quali consistenza pastosa, essudazione, necrosi, dolorabilità o reazione infiammatoria dei linfatici e delle linfoghiandole della regione;

bb) Reazione positiva se si osservano sintomi clinici quali quelli indicati al punto aa/o un aumento di spessore della piega della cute superiore a 2 mm.

b) In Polonia tra 66ª e la 78ª ora e valutato con i criteri seguenti:

aa) Reazione negativa: spessore della piega della pelle inferiore a 3 mm per gli allevamenti indenni da tubercolosi, o inferiore a 1,5 mm per gli allevamenti non indenni da tubercolosi;

bb) Reazione positiva: spessore della piega della pelle di 3,6 mm. o più;

cc) Nella valutazione della prova tubercolinica la manifestazione di sintomi clinici, quali consistenza pastosa del punto d'inoculazione, essudazione, necrosi, dolorabilità, reazione infiammatoria dei linfatici e delle linfoghiandole della regione, sarà considerata come reazione positiva.

ANNESSO *C*

BRUCELLOSI BOVINA

A) SIERO-AGGLUTINAZIONE

1. Il siero agglutinazione standard deve essere conforme al siero campione preparato dal « Veterinary Laboratory Weybridge » - Surrey - Inghilterra.

La fiala deve contenere 1.000 unità internazionali agglutinanti provenienti dalla liofilizzazione di 1 ml di siero bovino.

2. Per l'Italia la fornitura del siero standard deve essere assicurata dal « Bundesgendheitsant » di Berlino.

3. Il tasso di agglutine brucellari di un siero deve essere espresso in unità internazionali per ml/ per esempio:

siero x = 80 U.I. per ml/.

4. La lettura della siero-agglutinazione lenta in provetta deve essere fatta a 50 p. 100 o 75 p. 100 d'agglutinazione, l'antigene utilizzato dovendo essere stato titolato in condizioni identiche con siero standard.

5. L'agglutinabilità dei diversi antigeni con siero standard deve essere compresa entro i seguenti limiti:

se la lettura viene fatta a 50 p. 100: tra 1/600 e 1/1000;
se la lettura viene fatta a 75 p. 100: tra 1/500 e 1/750.

6. Per la preparazione dell'antigene destinato alla siero-agglutinazione in provetta/metodo lento/, si devono utilizzare i ceppi Weybridge n. 99 e U.S.D.A. 1119 o qualsiasi altro ceppo di sensibilità equivalente.

7. I terreni di cultura impiegati sia per la conservazione del ceppo in laboratorio che per la produzione dell'antigene devono essere scelti in modo che non favoriscano la dissociazione batterica (S-R).

8. L'emulsione batterica deve essere fatta in soluzione fisiologica (NaCl 8,5 p 100), fenicata a 0,5 p. 100. Non deve essere impiegato il formolo.

9. Gli antigeni devono essere controllati da istituti ufficiali.

10. Gli antigeni possono essere rilasciati allo stato concentrato purché sull'etichetta del flacone sia menzionato il fattore di diluizione da impiegare.

11. Per effettuare una siero-agglutinazione si devono preparare almeno tre diluizioni per ciascun siero. Le diluizioni del siero sospetto devono essere effettuate in maniera tale che la lettura della reazione al limite d'infezione avvenga nella provetta intermedia. In caso di reazione positiva in questa provetta, il siero sospetto ha quindi almeno 30 unità internazionali agglutinanti per millilitro.

12. I sieri degli ovini e dei caprini devono essere diluiti in soluzione di NaCL 5% invece che in soluzione fisiologica (NaCl 0,85).

B) Prova dell'anello (ring-test)

13. Il ring-test deve essere eseguito sul contenuto di ogni bidone di latte dell'azienda.

14. Si considera come standard l'antigene proveniente da uno dei sottoindicati Istituti ufficiali:

a) Germania - Bundesgesundheitsamt - Berlino;

b) Olanda - Central Diergeneeskunding Instituut Afdeling - Rotterdam;

c) CSSR - Ustav pro Stàtni kontrolu veterinarnich biopreparatù a léciv, Brno.

15. L'antigene puo essere colorato solo con ematossilina o tetrazolium; bisogna dare la preferenza all'ematossilina.

16. La reazione deve essere effettuata in provette di diametro di 8 - 10 mm.

17. La reazione deve essere effettuata con 1 ml di latte, addizionato di 0,05 ml di uno degli antigeni colorati.

18. La sospensione di latte ed antigene deve essere posta in termostato a 37° C per un tempo compreso tra un minimo di quarantacinque minuti ed un massimo di sessanta minuti.

19. La reazione deve essere effettuata intorno alla diciottesima ora dopo la mungitura e valutata secondo i seguenti criteri:

a) Reazione nagativa: latte colorato, crema decolorata;

b) Reazione positiva: latte e crema colorate in maniera uguale oppure latte decolorato e crema colorata.

20. Non deve essere aggiunto formolo al campione. L'unico prodotto la cui aggiunta sia autorizzata è il cloruro mercurico in soluzione 0,2 p. 100 (0) e, in questo caso, la proporzione tra la quantità di latte e la soluzione di cloruro mercurico deve essere di 10 a 1.

Annesso *D*

ESAME DEL LATTE

1. Tutte le analisi del latte devono essere effettuate in laboratori ufficialmente autorizzati.

2. I campioni del latte devono venir prelevati osservando le seguenti condizioni:

a) i capezzoli della mammella devono essere disinfettati preventivamente con alcool al 70 p. 100;

b) durante il riempimento le provette devono essere mantenute in posizione inclinata;

c) i campioni di latte devono venir prelevati all'inizio della mungitura dopo l'eliminazione di alcuni getti da ciascun capezzolo;

d) da ciascun quarto mammario deve venir prelevato un campione; i latti di questi campioni non possono venir mescolati;

e) ciascun campione deve contenere almeno 10 ml di latte;

f) se è necessaria una sostanza conservante, si deve utilizzare l'acido borico allo 0,5 p. 100;

g) ciasuna provetta deve avere un'etichetta con le seguenti indicazioni:

numero della marca auricolare o di qualsiasi altro mezzo di identificazione dell'animale;

indicazione del quarto mammario;

data ed ora del prelievo;

h) i campioni vengono accompagnati da un documento nel quale devono essere indicati:

il nome e l'indirizzo del medico veterinario ufficiale;

il nome e l'indirizzo del proprietario;

gli elementi di identificazione dell'animale;

lo stadio di lattazione.

3 L'analisi deve essere effettuata 30 giorni al massimo prima del carico e deve sempre comprendere un esame batteriologico ad un White-Side-Test (W.S.T.) o un Californian-Mastitif-Test (C.M.T.). I risultati di questi due esami devono essere negativi, sous réserve des dispositions suivantes:

a) Se il risultato dell'esame batteriologico è positivo, pur in assenza di uno stato infiammatorio evidente, ed il risultato del W.S.T. (o del C.M.T.) è negativo, si deve effettuare un secondo esame batteriologico almeno dieci giorni dopo, entro il limite dei trenta giorni sopra previsto.

Questo secondo esame deve stabilire:

aa) la scomparsa dei germi patogeni;

bb) l'assenza di antibiotici.

Inoltre l'assenza di uno stato infiammatorio deve essere confermata da un nuovo W.S.T. (o un nuovo C.M.T.) che deve dare risultato negativo.

b) Se il risultato dell'esame batteriologico è negativo, mentre il W.S.T. (o il C.M.T.) è positivo si deve procedere ad un esame citologico completo che deve dare risultato negativo.

4. L'esame batteriologico deve comprendere:

a) insemenzamento del latte, su piastra Petri, su agar-agar al sangue bovino od ovino;

b) insemenzamento del latte su terreno T.K.T. o su terreno di Edwards.

L'esame batteriologico deve mirare all'identificazione di ogni germe patogeno e non può limitarsi alla messa in evidenza di streptococchi e stafilococchi specificamente patogeni. A tal fine, l'identificazione delle colonie sospette, ottenute dall'insemenzamento sui terreni culturali sopra citati, deve essere raggiunta sfruttando le tecniche batteriologiche classiche di differenziazione, quali l'impiego del terreno di Chapman, per l'identificazione degli stafilococchi e dei diversi terreni selettivi per l'identificazione degli enterobatteri.

5. L'esame citologico completo viene effettuato per mettere in evidenza un eventuale stato infiammatorio specifico, indipendentemente da qualsiasi sintomo clinico

Questo stato infiammatorio viene stabilito quando il numero di leucociti, secondo la tecnica di determinazione di Breed, supera 500.000 leucociti per millilitro ed il rapporto tra mononucleati e polinucleati è inferiore a 0,5.

Annesso *E*

ELENCO DELLE GARANZIE E DELLE CONDIZIONI ZOO-SANITARIE E TECNICO-IGIENICO SANITARIE PER GLI SCAMBI DI CARNI BOVINE, EQUINE, SUINE, OVINE E CAPRINE TRA ITALIA E POLONIA.

Art. 1.

Le carni bovine, equine (cavallo, asino, mulo), suine, ovine, caprine, con o senz'osso, refrigerate o congelate, destinate agli scambi italo-polacchi devono:

a) essere state ottenute in macelli e, quando si tratti di parti inferiori al quarto o di carni disossate, in laboratori di selezionamento e di disossamento posti sotto controllo veterinario permanente e riconosciuti dalle autorità centrali veterinarie del Paese esportatore idonei all'esportazione, in conformità delle disposizioni di cui ai capitoli I, II, II dell'allegato *A;*

b) provenire da animali nati ed allevati nel territorio del Paese esportatore o da animali che abbiano soggiornato nel territorio del Paese esportatore da almeno tre mesi prima del giorno della loro macellazione. Sarà comunque sospesa l'importazione di carni qualora il Paese esportatore introduca nel proprio territorio animali o carni da Paesi nei confronti dei quali il Paese importatore abbia fatto divieto d'importazione per ragioni d'ordine epizootico od igienico-sanitario per i suddetti animali o carni o prodotti;

c) provenire da animali originari da azienda nella quale non si sia verificato;

alcun caso di afta epizootica nei 30 giorni precedenti la macellazione, per gli animali di specie bovina, ovina, caprina e suina;

alcun caso di brucellosi nei 42 giorni precedenti la macellazione per gli animali di specie bovina, ovina caprina e suina;

alcun caso di peste suina classica nei 40 giorni precedenti la macellazione, per gli animali di specie suina, carbonchio ematico nei 15 giorni precedenti la macellazione per gli animali di specie bovina, ovina, caprina, suina ed equina.

d) provenire da animali originari da zona nella quale, entro il raggio di 10 chilometri, non si siano verificati:

alcun caso di afta epizootica nei 30 giorni precedenti la macellazione, per gli animali della specie bovina, suina, ovina, caprina;

acun caso di peste suina classica, per gli animali della specie suina, nei 40 giorni precedenti la macellazione;

e) essere state ottenute, manipolate e lavorate nei macelli e laboratori di sezionamento di cui alla precedente lettera *a*), conformemente alle disposizioni degli allegati *A* e *B;*

f) provenire da animali da macello che un veterinario ufficiale abbia sottoposto alla visita sanitaria prima dell'abbattimento ed abbia giudicati sani ed atti alla macellazione conformemente alle disposizioni del capitolo IV dell'allegato *B*;

g) essere state sottoposte a ispezione sanitaria veterinaria dopo l'abbattimento, effettuata da un veterinario ufficiale in conformità delle disposizioni del capitolo VI dell'allegato *B* e non aver presentato alcuna alterazione ad eccezione di lesioni traumatiche sopravvenute poco prima della macellazione, di alterazioni o malformazioni localizzate, sempre che sia stato constatato, se necessario per mezzo anche di appropriate analisi di laboratorio, che esse non rendano le carcasse e le frattaglie annesse inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;

h) essere state riconosciute incondizionatamente atte al consumo umano, perfettamente sane, salubri e genuine;

i) essere munite di bollo, in conformità delle disposizioni del capitolo VIII dell'allegato *C;*

j) essere sezionate, disossate, manipolate, imballate, conservate e spedite in conformità delle disposizioni del capitolo VII dell'allegato *B* e del capitolo IX dell'allegato *C;*

l) essere conservate in frigoriferi riconosciuti idonei dalle autorità centrali veterinarie del Paese esportatore e posti sotto controllo veterinario, qualora si tratti di carni congelate ottenute negli stabilimenti di cui alla precedente lettera *a*), ma stoccate in depositi frigoriferi ubicati al di fuori dei suddetti stabilimenti, in attesa della spedizione; in detti depositi è fatto divieto di manipolare le carni destinate all'esportazione;

m) essere trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti ed in conformità delle disposizioni del capitolo X dell'allegato *C;*

n) aver subito, se appartenenti alla specie suina, un esame trichinoscopico con esito negativo;

Nei comuni in cui sono stati allevati i suini dai quali sono state ottenute le carni, come pure nei comuni limitrofi non si sono verificati casi di trichinosi negli ultimi tre anni e, in ogni caso, il voivodato (per la Polonia) o la provincia (per l'Italia) d'origine dei suini stessi deve essere indenne da trichinosi da almeno 3 anni; ovvero: nei voivodati (per la Polonia) o nelle province (per l'Italia) in cui sono stati allevati detti suini non si sono verificati casi di trichinosi nei tre anni precedenti il giorno della macellazione e le carni sono state conservate a —30 C per 12 giorni o a —25 C per 25 giorni;

o) essere accompagnate durante il trasporto da un certificato sanitario conforme al modello indicate nell'annesso 13.

Art. 2.

Possono inoltre essere destinate agli scambi le carni ottenute:

da verri e suini criptorchidi;

da animali macellati d'urgenza;

da animai in scadente stato di nutrizione;

da animali nei quali sia stata constatata una qualsiasi forma di tubercolosi oppure la presenza di uno o più cisticerchi;

da animali trattati con antibiotici (limitatamente all'ultima settimana prima della macellazione), con sostanze ad azione ormonale od antiormonale a scopo zootecnico o terapeutico; con inteneritori, calmanti, arsenicali, antimoniali o altre sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo delle carni pericoloso o nocivo per la salute umana.

Sono parimenti vietati gli scambi di:

parti di carcassa o delle frattaglie che presentino lesioni traumatiche, nonché malformazioni e le alterazioni di cui alla lettera *g*) del precedente articolo 1;

carni di colore, odore, sapore e consistenza anormale;

carni immature;

carni trattate con sostanze coloranti o conservanti, con sostanze inteneritrici, con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti o comunque con sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo delle carni pericoloso o nocivo per la salute umana;

carni contenenti residui di pesticidi superiori a quelli previsti dalla legge del Paese importatore;

carni venute a contatto con sostanze che influiscano sulle loro caratteristiche organolettiche, sulla loro salubrità, genuinità e conservabilità;

carni adulterate, insudiciate o comunque in condizioni igieniche e di conservazione non ineccepibili.

Art. 3.

Le carni possono essere presentate all'importazione nelle seguenti condizioni:

I) Carni bovine

refrigerate o congelate

Con osso in:

carcasse scuoiate (limitatamente a bovini di età non superiore a tre mesi);

selle (limitatamente a bovini di età non superiore a tre mesi);

mezzene;

quarti compensati;

quarti anteriori;

quarti posteriori;

quarti anteriori e posteriori ridotti (senza regione dorsolombare);

quarti posteriori tipo pistola con o senza geretto;

cosce;

gambe;

avambracci;

regione dorso-lombare intera o divisa in non più di tre pezzi;

regione del garrese e parte della regione della spalla.

Senz'osso in:

quarti anteriori, interi o divisi in non più di 5 pezzi, ricomponibili;

quarti posteriori, interi o divisi in non più di 5 pezzi ricomponibili;

quarti anteriori o posteriori ridotti (senza regione dorsale lombare), interi o divisi in non più di 3 pezzi ricomponibili;

cosce intere o divise in non più di 4 pezzi merceologicamente definiti;

spalle, intere o divise in non più di 4 pezzi merceologicamente definiti;

regioni dorso-lombari, intere o divise in non più di 3 pezzi (filetti, controfiletti, lombate);

regione del garrese e parte della regione della spalla;

regione del fianco e dell'addome:

gamba in un solo pezzo;

avambraccio in un solo pezzo.

Le carni di vitello, il cui peso in carcassa sia inferiore a 80 chili, possono essere presentate all'importazione solamente in:

carcasse scuoiate;

mezzene;

selle;

busti.

II) Carni equine

refrigerate o congelate (cavallo, asino, mulo)

Con osso in:

carcasse scuoiate (limitatamente agli equini di età non superiore a un mese);

mezzene;

quarti compensati;

quarti anteriori;

quarti posteriori;
quarti posteriori ridotti;
quarti posteriori tipo pistola;
cosciotti;
regioni dorso-lombari intere o divise in non più di 3 pezzi;

Senz'osso in:

quarti anteriori interni o divisi in non più di 5 pezzi ricomponibili;
quarti posteriori interi o divisi in non più di 5 pezzi ricomponibili;
cosciotti in un sol pezzo;
cosce intere o divise in non più di 4 pezzi merceologicamente definiti;
regioni dorso-lombari intere o divise in non più di 3 pezzi (filetti, controfiletti, lombate).

III) CARNI SUINE

refrigerate o congelate

Con osso in:

carcasse intere depilate con o senza lardo (limitatamente ai suini di età non superiore a 4 settimane);
mezzene con o senza lardo;
mezzene ridotte (private della pancetta) con o senza lardo;
quarti con o senza lardo;
prosciutti e spalle con o senza lardo;
regioni dorso-lombari intere o divise in non più di 3 pezzi (carré, lonza, lombata);
regioni cervicali (coppa e osso collo);
pancette.

Senz'osso in:

prosciutto con o senza lardo, in un sol pezzo;
spalle con o senza lardo, in un sol pezzo;
carrè con o senza lardo, in un sol pezzo;
lonza con o senza lardo, in un sol pezzo;
lombata con o senza lardo, in un sol pezzo;
coppe con o senza lardo, in un sol pezzo;
filetti in un sol pezzo;
pancette in un sol pezzo;
lardi.

IV) CARNI OVINE E CAPRINE

refrigerate o congelate

Con osso in:

carcasse intere scuoiate (per gli agnelli e capretti da latte con o senza testa e coda);
mezzene;
quarti;
spalla intera o squadrata;
cosciotto intero o a taglio corto;
regioni dorso-lombari, in uno o due pezzi.

Senz'osso in:

mezzene in un sol pezzo;
quarti interi o divisi in non più di 3 pezzi merceologicamente definiti;
regione dorso-lombare intera o divisa in non più di due pezzi.

V) FRATTAGLIE

refrigerate o congelate

Per la specie bovina:

cervelli;
timo;
lingua;
cuori;
reni;
fegati, solo congelati;
trippe sbiancate (crude o cotte), solo congelate;
code e zampe (scottate e depilate), solo congelate.

Per la specie equina:

lingua;
cuore;
fegato, solo congelato.

Per la specie suina:

cervelli;
timo;
lingue;
cuori;
reni;
fegati, solo congelati;
stomaci, solo congelati;
testa (scottata e depilata), solo congelata;
zampe (scottate e depilate), solo congelate.

Per la specie ovina:

cervelli;
timo;
lingue;
reni;
cuori;
fegati, solo congelati;
stomaci, solo congelati.

Art. 4.

Ai sensi del presente elenco s'intende per:

a) carni: tutte le parti degli animali domestici appartenenti alla specie equina, bovina, suina, ovina e caprina, adatte per il consumo alimentare umano;

b) carcassa: il corpo intero di un animale da macello dopo dissanguamento, eviscerazione, sezionamento e asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle, inoltre per i bovini, gli ovini, i caprini ed i solipedi, dopo scuoiamento;

c) frattaglie: le carni fresche diverse da quelle della carcassa definita alla precedente lettera *b*), anche se sono in connessione naturale con la carcassa;

d) visceri: le frattaglie che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi la trachea e l'esofago;

e) confezionamento: avvolgimento a diretto contatto delle carni con un involucro costituito da materiale inodore, incolore, trasparente igienicamente idoneo;

f) imballaggio: contenitore (scatola, cartone, cassa, barile, sacco di juta, tela, cotone, ecc.) per riporvi le carni già confezionate, in conformità della precedente lettera *e*) ed avente lo scopo di assicurarne una perfetta protezione durante il trasporto.

Allegato A

I. — REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI

1) I macelli devono avere:

a) stalle di sosta sufficientemente ampie per il ricovero degli animali;

b) locali per la macellazione di dimensioni tali che consentano il normale svolgimento delle operazioni relative; quando in un locale per la macellazione si proceda alla macellazione sia di suini, sia di altre specie di animali, deve essere previsto un apposito reparto per la macellazione dei suini;

c) un locale per lo svuotamento e la pulitura degli stomaci e degli intestini;

d) locali per la lavorazione delle budella e delle trippe;

e) locali per il deposito del sego e, rispettivamente, delle pelli, delle corna e degli zoccoli, quando tali cascami non siano evacuati dal macello nello stesso giorno di macellazione;

f) locali che possano essere chiusi a chiave, riservati rispettivamente al ricovero degli animali malati o sospetti, alla macellazione di questi, al deposito delle carni trattenute in osservazione ed a quello delle carni sequestrate;

g) locali frigoriferi di capacità adeguata;

h) un locale adeguatamente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario e un locale provvisto di apparecchiature per l'esame trichinoscopico;

i) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime situate in modo che non immettano direttamente nei locali di lavoro; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani nonché di asciugamani da usare una sola volta; i lavabi devono essere collocati in prossimità delle latrine;

j) assetto ed attrezzatura che consentano, in qualsiasi momento, l'efficace svolgimento delle operazioni di ispezione veterinaria;

k) un assetto che permetta di controllare ogni entrata ed ogni uscita dal macello;

l) una separazione adeguata tra il reparto pulito e quello sudicio;

m) nei reparti adibiti alla lavorazione e al deposito delle carni:

pavimenti in materiale impermeabile, facilmente lavabili e disinfettabili, imputrescibili, leggermente inclinati e provvisti di adeguato sistema di evacuazione dei liquidi mediante chiusura a sifone;

pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno tre metri, ad angoli e spigoli arrotondati;

n) un'aerazione sufficiente ed una buona evacuazione dei vapori nei locali adibiti alla lavorazione delle carni;

o) una sufficiente illuminazione naturale, o artificiale, che non alteri i colori, nei locali adibiti alla lavorazione delle carni;

p) un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile sotto pressione e in quantità sufficiente; tuttavia, eccezionalmente, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore purché le condutture impiantate a tal fine non permettano di usarne per altri scopi;

q) un impianto che possa fornire acqua potabile calda in quantità sufficiente;

r) un impianto per l'evacuazione delle acque di carico, che risponda alle norme igieniche;

s) nei locali di lavoro, dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi di lavoro; questi dispositivi devono trovarsi il più vicino ai posti di lavoro; i rubinetti non devono essere azionati a mano.

Tali impianti devono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare una volta sola; per la pulizia degli attrezzi da lavoro l'acqua non deve avere una temperatur inferiore a 82° C.;

t) un dispositivo tale da permettere che le operazioni successive allo stordimento vengano effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso; se lo scuoiamento viene effettuato su supporti metallici, questi devono essere di materiale inalterabile e di altezza sufficiente perché la carcassa non tocchi il suolo;

u) una rete di guidovie aeree per l'ulteriore manipolazione delle carni;

v) dispositivi di protezione contro gli insetti e i roditori;

w) attrezzi, utensili di lavoro e in particolare recipienti per la raccolta delle trippe in materiale inalterabile, facilmente lavabile e disinfettabile;

x) una concimaia,

z) un reparto e mezzi adeguati per la pulizia e la disinfezione dei veicoli.

II. — Requisiti per il riconoscimento dei laboratori di sezionamento e disossamento

2) I laboratori di sezionamento e di disossamento devono avere:

a) un impianto frigorifero di potenzialità, capacità e struttura tali da garantire per le carni e i locali le temperature previste dal presente capitolo e dal capitolo VII dell'Allegato *B*;

b) locali frigoriferi di ricezione delle carni destinate al sezionamento e al disossamento nei quali la temperatura deve essere preferibilmente compresa fra —1,5°C e + 1°C e non deve in ogni caso superare i + 4°C;

c) uno o più locali per le operazioni di sezionamento, disossamento e confezionamento, nei quali la temperatura non deve essere superiore a + 10°C durante la lavorazione delle carni e frattaglie;

d) un tunnel frigorifero ad aria forzata o ad apparecchiatura frigorifera a piastre per avere la congelazione;

e) celle frigorifere per lo stoccaggio delle carni congelate, nelle quali la temperatura non deve essere superiore a — 14°C;

f) celle frigorifere per lo stoccaggio delle carni e frattaglie refrigerate, nelle quali la temperatura dev'essere preferibilmente compresa fra —1,5°C e + 1°C e non deve in ogni caso superare i + 4°C;

g) locali adibiti alle operazioni di imballaggio e alla spedizione delle carcasse, nei quali la temperatura non deve superare i + 10°C;

h) un locale adeguatamente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato ad uso del servizio veterinario;

i) un locale provvisto di adeguate apparecchiature per l'esame trichinoscopico sempreché tale esame trichinoscopico venga effettuato nel laboratorio;

j) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime situate in modo che non immettano direttamente nei locali di lavoro; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda; di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani nonché di asciugamani da usare una sola volta; i lavabi devono essere collocati in prossimità delle latrine;

k) recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiale inalterabile, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento per collocarvi le carni ed i cascami provenienti dal sezionamento e non destinati al consumo umano, oppure un locale che possa essere chiuso a chiave in cui dette carni e cascami possano essere collocati, se ciò è reso necessario, per la loro quantità e se essi non vengono rimossi o distrutti al termine di ogni giornata di lavoro;

l) nei locali di cui alle lettere *a)*, *b)*, *c)*, *d)*, *e)*, *f)*, *i)*:

pavimenti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; imputredicibili, leggermente inclinati e provvisti di un adeguato sistema di evacuazione dei liquidi mediante chiusura a sifone;

pareti lisce rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno due metri, ad angoli e spigoli arrotondati;

m) apparecchiature per il controllo e per la registrazione delle temperature previste, nonché per il controllo dello stato igrometrico;

n) i locali di sezionamento, disossamento e imballaggio devono essere muniti di guidovie aeree o altri dispositivi di trasporto meccanico delle carni, che consentono di evitare ogni contatto delle stesse con il suolo e con le pareti e la possibilità di percorsi a ritroso, in maniera che le operazioni di lavorazione avvengano con il rispetto delle norme dell'igiene alimentare;

o) assetto ed attrezzature che consentano in qualsiasi momento l'efficace svolgimento delle operazioni di ispezione e di controllo veterinario;

p) dispositivi che assicurino un'aerazione adeguata nei locali adibiti alla lavorazione delle carni;

q) nei locali adibiti alla lavorazione delle carni, una illuminazione naturale o artificiale che non alteri i colori;

r) un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile sotto pressione e in quantità sufficiente;

s) un impianto che possa fornire acqua potabile calda in quantità sufficiente;

t) un impianto per l'evacuazione dell'acqua di scarico che risponda alle norme igieniche;

u) nei locali adibiti alla lavorazione delle carni, dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi di lavoro; questi dispositivi devono trovarsi il più vicino possibile ai posti di lavoro; i rubinetti non devono essere azionati a mano. Tali impianti devono essere provvisti di acqua fredda e calda, di prodotti per la pulizia e la disinfezione nonché di asciugamani da usare una sola volta; per la pulizia degli attrezzi da lavoro, l'acqua non deve avere una temperatura inferiore a 82°C;

v) dispositivi di protezione contro gli insetti e i roditori;

w) attrezzi ed utensili, come ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe in materiale resistente alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili; l'utilizzazione del legno è vietata;

x) idonee installazioni ed attrezzature per la produzione del vuoto e per il condizionamento, nel caso di preparazione di carni confezionate in pellicola plastica sotto vuoto

II-*bis*. — Requisiti per il riconoscimento dei depositi frigoriferi situati fuori dei macelli e laboratori di sezionamento

3) I depositi frigoriferi situati fuori dei macelli e laboratori di sezionamento devono avere almeno:

a) locali frigoriferi sufficientemente vasti, facili da pulire e da disinfettare, nei quali la carne possa essere immagazzinata in modo da rispettare le temperature di + 7°C per le carcasse e le loro parti e + 3°C per le frattaglie.

Tali locali non devono essere collegati in alcun modo con locali nei quali sono depositate derrate diverse dalle carni fresche. I dispositivi di refrigerazione installati sul soffitto devono essere provvisti di un sistema di raccolta dell'acqua ben isolato e direttamente collegato al sistema di evacuazione delle acque di rifiuto dello stabilimento.

I dispositivi di refrigerazione installati sul pavimento devono essere collocati in canali concavi e dotati di un sistema indipendente di evacuazione dell'acqua, o collegato direttamente al sistema di evacuazione dell'acqua dello stabilimento;

b) locali particolari, che possano essere chiusi a chiave, nei quali sono immagazzinate le carni depositate o sequestrate;

c) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario;

d) un reparto e mezzi adeguati per la pulizia e la disinfezione dei veicoli. Tale reparto e tali mezzi non sono necessari se esistono disposizioni che rendano obbligatorie la pulizia e la disinfezione dei veicoli da parte dei centri pubblici i quali, se si tratta di autoveicoli stradali, devono trovarsi nelle vicinanze dello stabilimento;

e) nei locali di cui alle lettere *a*) e *b*):

pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; l'incanalamento dell'acqua verso chiusini a sifone muniti di griglia deve effettuarsi al riparo dell'aria;

pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di 3 metri o fino al soffitto, ad angoli e spigoli arrotondati;

porte in materiali inalterabili e, se sono di legno, ricoperte da entrambi i lati di un rivestimento o strati di vernice. I pannelli di tali porte devono essere resistenti ai colpi e costruiti in modo da non trasmettere alle carni fresche alcuna sostanza nociva e non devono avere alcuna giuntura;

i pavimenti, le pareti, i soffitti nonché le condutture isolati mediante materiali imputrescibili, impermeabili e che non emanino odori;

f) l'attrezzatura necessaria per ottenere e mantenere le temperature di + 7°C per le carcasse e le loro parti e + 3°C per le frattaglie;

g) nei locali frigoriferi, installazioni resistenti alla corrosione che permettano di evitare che la carne fresca entri in contatto con il pavimento e le pareti durante il trasporto o il deposito;

h) un impianto che fornisca acqua esclusivamente potabile sotto pressione ed in quantità sufficiente; tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi. Può essere inoltre autorizzato, a titolo eccezionale, l'uso d'acqua non potabile per il raffreddamento degli impianti frigoriferi. In tale caso le condutture dell'acqua non potabile debbono essere ben differenziate da quelle dell'acqua potabile e non debbono attraversare i locali in cui si trovano le carni fresche;

i) un impianto di evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme igieniche;

j) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili quali insetti, roditori, ecc.;

k) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale che non alteri i colori;

l) un'aerazione sufficiente;

m) dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi di lavoro, che debbono trovarsi il più vicino possibile ai locali di deposito. I rubinetti non devono poter essere azionati a mano. Tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta; per la pulizia degli attrezzi da lavoro l'acqua non deve avere una temperatura inferiore a 82°C;

n) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e freda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani da usare una sola volta; lavabi devono essere collocati in prossimità delle latrine;

o) un termometro o un teletermometro di registrazione in ciascun locale di deposito.

III. — IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE NEI MACELLI E NEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

4) Il personale, i locali e le attrezzature devono trovarsi sempre nelle migliori condizioni di pulizia:

a) in particolare il personale deve indossare abiti da lavoro, copricapo, e quando necessario, coprinuca, puliti. Le persone che abbiano maneggiato animali malati o carni infette debbono lavarsi immediatamente ed accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle; è vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito;

b) cani, gatti e animali da cortile non sono ammessi nei macelli e nei laboratori di sezionamento. Deve essere assicurata la distruzione sistematica degli insetti, dei roditori e di ogni altro parassita;

c) il materiale e gli strumenti per la lavorazione delle carni devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso della giornata di lavoro nonché alla fine della stessa e prima di essere riutilizzati ogni qualvolta siano stati insudiciati o contaminati in particolare da germi patogeni.

5) I locali e le attrezzature non devono essere adibiti ad altri usi che non siano quelli della lavorazione delle carni. Gli utensili per il sezionamento delle carni non devono servire ad altro scopo.

6) Le carni non devono entrare in contatto col suolo.

7) L'uso dei detersivi, disinfettanti e antiparassitari deve essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni. L'utilizzazione dell'acqua potabile è prescritta per tutti gli usi.

8) E' vietato spargere segatura o altro materiale analogo sui pavimenti dei locali di cui alle lettere *b*), *c*), *d*), *e*), *g*), del punto 1) ed alle lettere *b*), *c*), *d*), *e*), *f*), *g*), del numero 2.

9) Il sezionamento deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi insudiciamento delle carni. Le schegge d'ossa e i grumi di sangue devono essere eliminati. Le carni provenienti dal sezionamento e non destinate al consumo umano devono essere raccolte man mano nei recipienti di cui alla lettera *e*) del numero 2.

10) La lavorazione e la manipolazione delle carni devono essere vietate alle persone che possono contaminare le carni stesse e in particolare a quelle:

a) affette o sospette di essere affette da tifo addominale, paratifo A e B, enterite infettiva (salmonellosi), dissenteria, epatite infettiva, scarlattina, portatrici degli agenti delle suddette malattie;

b) affette o sospette di essere affette da tubercolosi contagiante;

c) affette o sospette di essere affette da una malattia contagiosa della pelle;

d) che esercitino contemporaneamente una attività che esponga le carni ad inquinamenti;

e) che portino medicazioni alle mani, eccettuate quelle in materia plastica che proteggono una ferita delle dita, fresca e non infettata.

11) Qualsiasi persona occupata nella lavorazione delle carni deve essere provvista di un certificato medico attestante che nulla osta all'esercizio di tale attività. Tale certificato medico deve essere rinnovato ogni anno ed ogni qualvolta il veterinario ufficiale lo richieda; inoltre esse deve essere costantemente tenuto a disposizione di quest'ultimo.

Allegato B

IV. — VISITA SANITARIA ANTE MORTEM

12) Gli animali devono essere sottoposti alla visita *ante mortem* il giorno stesso del loro arrivo al macello. La visita deve essere ripetuta immediatamente prima della macellazione se gli animali sostano nel macello più di 24 ore.

13) Il veterinario ufficiale deve procedere alla visita ante mortem a regola d'arte e in condizioni di illuminazione adeguata.

14) La visita deve permettere di accertare:

a) se gli animali sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli animali o se presentano sintomi o un quadro clinico che possa far sospettare l'insorgenza di tale malattia;

b) se presentano sintomi di malattie o turbe generali che possano rendere le carni inadatte al consumo umano;

c) se presentano segni di stanchezza o di agitazione.

15) Non possono essere macellati gli animali:

a) le cui condizioni rientrano nei casi elencati alle precedenti lettere *a)* e *b)*;

b) che non siano stati lasciati riposare per un periodo di tempo sufficiente; tale periodo non può essere inferiore a 24 ore per gli animali affaticati o agitati;

c) nei quali sia constatata una forma qualsiasi di tubercolosi o che siano riconosciuti tubercolotici in seguito a reazione positiva ad una prova tubercolotica.

V. — IGIENE DELLA MACELLAZIONE

16) Gli animali da macello introdotti nei locali per la macellazione devono essere immediatamente abbattuti.

17) Il dissanguamento deve essere completo. Il sangue destinato al consumo umano deve essere raccolto in recipienti perfettamente puliti. Non può essere agitato a mano, ma soltanto con strumenti rispondenti alle esigenze igieniche.

18) Salvo che per i suini, è obbligatorio lo scuoiamento immediato e completo. Per quanto concerne i suini, se non vengono scuoiati, devono essere immediatamente privati delle setole.

19) L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente e terminata al più tardi mezz'ora dopo il dissanguamento. Polmoni, cuore, fegato, milza e linfonodi mediastinici con i relativi tessuti circostanti possono essere asportati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche. Quando gli organi vengono asportati, devono essere muniti di un numero o di altro mezzo di identificazione che consenta di riconoscere la loro appartenenza alla carcassa; ciò vale anche per la testa, la lingua, il tubo digerente ed ogni altra parte dell'animale necessaria per l'ispezione. Le parti menzionate devono rimanere in prossimità della carcassa fino al termine dell'ispezione. In tutte le specie, i reni devono restare aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche, ma essere liberati dal tessuto adiposo che li circonda.

20) E' vietata l'insufflazione delle carni nonché l'uso di panni per la loro ripulitura.

21) Le carcasse degli equini, dei suini di oltre 4 settimane e dei bovini di oltre 3 mesi devono essere presentate all'ispezione tagliate in mezzene con taglio longitudinale della colonna vertebrale. Agli equini, ai suini, deve essere divisa a metà, longitudinalmente, la testa. Per esigenze ispettive, il veterinario ufficiale può richiedere la divisione longitudinale della carcassa di qualsiasi animale.

22) E' vietato procedere, prima della fine dell'ispezione, alla suddivisione della carcassa e all'asportazione o al trattamento di qualsiasi parte dell'animale macellato.

23) Le carni trattenute in osservazione e sequestrate, gli stomaci, gli intestini, le pelli, le corna e le unghie, devono essere deposti appena possibile in appositi locali.

VI. — ISPEZIONE SANITARIA POST MORTEM

24) Tutte le parti dell'animale, ivi compreso il sangue, devono essere sottoposte ad ispezione immediatamente dopo la macellazione.

25) L'ispezione *post mortem* deve comprendere:

a) l'esame visivo dell'animale macellato;

b) l'esame per palpazione di taluni organi, in particolare del polmone, del fegato, della milza, dell'utero, della mammella e della lingua;

c) le incisioni di organi e di linfonodi;

d) la ricerca di alterazioni di consistenza, di colore, di odore ed eventualmente di sapore;

e) se del caso, analisi di laboratorio.

26) In particolare devono essere esaminati:

a) il colore del sangue, la sua coagulabilità e l'eventuale presenza di corpi estranei;

b) la testa, la gola, i linfonodi retrofaringei, sottomascellari e parotidei (Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei) nonché le amigdale, isolando la lingua al punto da consentire una accurata esplorazione della cavità boccale e retroboccale. Le amigdale devono essere asportate dopo l'ispezione;

c) il polmone, la trachea, l'esofago e i lingonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifurcationes eparteriales et mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale. Il polmone deve essere inciso nel suo terzo inferiore perpendicolarmente al suo asse maggiore;

d) il periocardio e il cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;

e) il diaframma;

f) il fegato, la cistifellea e i dotti biliari nonché i linfonodi periportali (Lnn. portales);

g) il tubo gastroenterico, il mesenterio e i linfonodi gastrici e meseraici (Lnn gastrici, mesenterici craniales et candales);

h) la milza;

i) i reni e i linfonodi renali (Lnn. renales), la vescica;

l) la pleura e il peritoneo;

k) gli organi genitali; nella vacca l'utero è inciso longitudinalmente;

l) la mammella e i relativi linfonodi (Lnn. supramammarii); nella vacca le mammelle sono aperte con una lunga e profonda incisione sino ai seni galattofori (simus lactiferes);

m) la regione ombelicale e le articolazioni dei giovani animali; in caso di dubbio la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte.

I lifonodi summenzionati devono essere sistematicamente isolati ed incisi longitudinalmente in sezioni il più possibile sottili.

In caso di dubbio devono essere incisi nelle stesse condizioni anche i linfonodi cervicali superficiali, il prescapolare (Lnn. cervicales superficiales), gli ascellari propri, gli ascellari secondari e ascellari della prima costa (Lnn. axilares proprii et primae costae), soprasternali (Lnn. sternales craniales), i cervicali profondi (Lnn. cervicales profundi), i costo cervicali (Lnn. costocervicales), i precrurali (Lnn. subiliaci), gli ischiatici (Lnn. ischiatici), gli iliaci e lomboaortici (Lnn. ilaci et lumbales), i poplitei (Lnn. poplitei).

Negli ovini e nei caprini, l'apertura del cuore e l'incisione dei linfonodi della testa devono essere praticate soltanto in casi dubbi.

27) Deve inoltre essere effettuata sistematicamente:

A) La ricerca dell'eventuale presenza di cisticerchi:

a) nei bovini di età superiore a sei settimane, in corrispondenza:

della lingua, la cui muscolatura deve essere incisa longitudinalmente sulla faccia inferiore senza eccessiva lesione dello organo;

dell'esofago, che deve essere staccato dalla trachea;

del cuore, che, oltre all'incisione di cui alla precedente lettera *d)*, deve essere inciso in due punti opposti, dalle orecchiette fino alla punta;

dei masseteri esterni ed interni, che devono essere tagliati parallelamente al mascellare inferiore in due sezioni, partendo dal margine sottomascellare inferiore fino all'inserzione muscolare superiore;

del diaframma, la cui parte muscolare dev'essere liberata dalla sierosa;

delle superfici muscolari della carcassa direttamente visibili;

b) nei suini, in corrispondenza:

delle superfici muscolari direttamente visibili, in particolare al livello dei muscoli adduttori della coscia, della parete addominale e degli psoas liberati dal tessuto adiposo, dei pilastri del diaframma, dei muscoli intercostali, del cuore, della lingua e della laringe.

B) La ricerca della distomasi nei bovini, negli ovini e nei caprini, mediante incisioni sulla superficie viscelare del fegato praticate in modo da interessare i dotti biliari e mediante l'incisione profonda della base del lobulo di Spigelio.

C) La ricerca della morva nei solipedi mediante esame accurato della trachea, della laringe, delle cavità nasali e dei seni, previa spaccatura mediana della testa ed ablazione del setto nasale.

28) Nell'ispezione *post mortem* il veterinario ufficiale può essere coadiuvato da personale ausiliario non laureato ma particolarmente addestrato nella tecnica ispettiva. La responsabilità del giudizio finale sulla commestibilità delle carni spetta solo e comunque al veterinario ufficiale.

VII. — NORME RELATIVE ALLE CARNI DESTINATE AL SEZIONAMENTO E AL DISOSSAMENTO

29) Un sezionamento più esteso di quello in mezzene o in quarti ed il disossamento sono autorizzati soltanto nei locali del laboratorio di sezionamento e disossamento.

30) Le carni destinate all'esportazione *allo stato di refrigerazione* devono essere ottenute da animali macellati da non oltre 5 giorni.

Dette carni, ad eccezione di quelle lavorate a caldo, devono essere portate dopo la macellazione:

ad una temperatura a cuore compresa fra 0°C e + 7°C se destinate alla preparazione di pezzature con osso;

ad una temperatura a cuore compresa fra 0°C e + 2°C se destinate alla preparazione di tagli disossati, condizionati sotto vuoto o non.

Il sezionamento a caldo è ammesso a condizione che le carni siano trasportate senza rottura del carico; direttamente dal locale di macellazione al laboratorio di sezionamento e che siano immediatamente sezionate e disossate.

Le carni destinate invece ad essere esportate allo stato di congelazione, in pezzature con osso inferiori al quarto o disossate devono essere portate dopo la macellazione a una temperatura a cuore compresa fra 0°C e + 7°C, fatta eccezione per quelle lavorate a caldo.

31) Le carni refrigerate destinate a sezionamento o al disossamento, dopo essere state portate alle temperature sopra indicate, devono essere, sino al momento della loro utilizzazione, depositate e mantenute nei locali di cui alla lettera *b)* del capitolo II dell'allegato *A*.

32) Ad eccezione che nella lavorazione a caldo, la temperatura interna delle carni non dovrà superare nel corso del sezionamento, disossamento, confezionamento ed imballaggio, rispettivamente:

a) i + 7°C per le carni destinate alla preparazione di pezzature con osso refrigerate o di pezzature con osso o senz'osso congelate;

b) i + 4°C per le carni destinate alla preparazione di tagli disossati refrigerati, condizionati sotto vuoto o non.

33) Subito dopo la lavorazione, il confezionamento e l'imballaggio le carni destinate ad essere esportate:

allo stato di refrigerazione: devono essere stoccate e mantenute sino al momento della spedizione nelle celle di cui alla lettera *f)* del capitolo II dell'allegato *A*;

allo stato di congelazione: devono essere congelate nei locali di cui alla lettera *d)* del capitolo II dell'allegato *A* e successivamente stoccato nelle celle di cui alla lettera *e)* del capitolo II del predetto allegato *A;*

34) Oltre l'osservanza delle norme igieniche di cui al capitolo III dell'allegato *A*, il veterinario ufficiale deve effettuare:

a) il controllo, all'inizio di ogni fase di lavorazione, della pulizia e della disinfezione dei locali, degli impianti e delle attrezzature nonché dell'igiene del personale;

b) il controllo all'inizio di ogni fase di lavorazione dello stato di conservazione delle carni destinate al sezionamento ed al disossamento;

c) periodici controlli di laboratorio sulle carni, sui locali, sulle attrezzature e utensili, recipienti e acque di erogazione.

Allegato C

VIII. — BOLLATURA

35) La bollatura delle carni deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale.

36) La bollatura deve essere praticata a mezzo di un bollo metallico ovale, delle dimensioni di cm. 6,5 di larghezza e di cm. 4,5 di altezza, recante, in caratteri perfettamente leggibili, le seguenti indicazioni:

nella parte superiore in lettere maiuscole:

per la Polonia la scritta: POLSKA

per l'Italia la scritta: REPUBBLICA ITALIANA

al centro, il numero di riconoscimento ufficiale del macello e del laboratorio di sezionamento;

nella parte inferiore, la scrittura WIS per la Polonia e CEE per l'Italia.

I caratteri di stampa devono avere un'altezza di cm. 0,8 per le lettere e di cm. 1 per le cifre.

37) Le carcasse devono essere bollate:

quelle di peso superiore a 60 kg. su ciascuna mezzena, almeno nelle regioni seguenti: faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costato, spalla e pleura;

quelle di peso inferiore a 60 kg. devono recare almeno quattro bolli e precisamente su ciascuna spalla e sulla faccia esterna di ciascuna coscia.

Le carni equine, oltre al bollo di cui ai commi precedenti, devono essere contrassegnate da un bollo apposto ad inchiostro o a fuoco, recante la scritta « Equino » con la lettera iniziale maiuscola e le altre lettere miniscuole; i caratteri a stampa devono avere un'altezza di cm. 1,5 per la lettera E e di cm. 1 per le altre lettere.

38) Devono inoltre essere sempre bollati la testa, la lingua, il cuore, i polmoni e i fegati; tuttavia per i bovini di meno di tre mesi, i suini, gli ovini e i caprini la bollatura della lingua e del cuore non è obbligatoria.

39) Per le parti ricavate dalle carcasse nei locali di sezionamento e di disossamento il bollo di cui al n. 36 dovrà essere apposto su ogni pezzo o taglio di carne.

40) La bollatura può essere effettuata a inchiostro o a fuoco; per la bollatura a inchiostro può essere usato esclusivamente il metilvioletto.

I fegati devono sempre essere bollati a fuoco.

IX. — CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

41) I materiali impiegati nel confezionamento ed imballaggio devono rispondere a tutte le norme igieniche, in particolare:

essere tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;

non trasmettere alle carni sostanze nocive per la salute umana;

essere sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante la manipolazione ed il trasporto.

42) Le carni congelate in carcasse, mezzene e quarti con osso indicati all'art. 3 del presente accordo, le cosce, i prosciutti spalle con osso, i lardi e le pancette, refrigerati e congelati devono essere imballati in doppio involucro costituito:

all'interno da stocchinette o da altro materiale che assicuri la stessa protezione;

all'esterno, da juta, cotone o da altro materiale corrispondente.

Per i lardi e le pancette l'imballaggio esterno può essere costituito da cartone, sacchi od altro idoneo contenitore.

Le frattaglie refrigerate devono essere trasportate in imballaggio o recipienti resistenti, impermeabili ai liquidi e alle sostanze grasse.

Le code, le zampe, le teste (di suino), gli stomaci e le trippe congelati devono essere:

a) avvolti direttamente in involucro costituito da involucro plastico o da materiale che assicuri la stessa protezione;

b) successivamente imballati in cartoni, casse, sacchi o altro contenitore idoneo.

43) Le carni refrigerate o congelate con osso, in tagli diversi da quelli indicati al precedente numero 42 e le carni refrigerate o congelate senza osso, i cervelli, il timo, le lingue, i cuori, i reni ed i fegati, devono essere:

a) avvolte direttamente per ogni singolo pezzo, o per più pezzi identici, subito dopo il sezionamento o il disossamento in un involucro trasparente, incolore, inodore, imputrescibile;

b) successivamente imballate in cartoni o casse; ogni cartone e cassa deve contenere un singolo pezzo o taglio oppure più pezzi o tagli aventi la stessa base anatomica.

44) I cartoni, le casse, i sacchi e gli altri contenitori esterni devono essere muniti di una etichetta ben vesibile ed applicata in modo tale all'imballaggio da doverla forzatamente rompere all'atto dell'apertura.

L'etichetta, oltre il bollo sanitario di cui al precedente n. 36, deve recare le indicazioni seguenti:

denominazione è sede dello stabilimento;

denominazione anatomica o merceologica delle parti di carcassa o delle frattaglie;

denominazione della specie animale cui appartengono le parti o frattaglie;

peso netto dell'unità di imballaggio;

data di confezionamento.

45) I materiali a contatto diretto con le carni nel corso della conservazione e del trasporto nonché i materiali impiegati nel confezionamento e nell'imballaggio devono rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione del Paese importatore.

I materiali impiegati nel confezionamento e nell'imballaggio delle carni devono essere nuovi.

X. — TRASPORTO

46) Le carni devono essere trasportate in mezzi costruiti ed attrezzati in modo che sia assicurata per tutta la durata del trasporto:

a) una temperatura a cuore compresa fra 0°C e + 7°C per le carni refrigerate con osso in carcasse, mezzene, quarti, prosciutti, spalle e regioni dorso lombari;

b) una temperatura a cuore compresa fra 0°C e + 3°C per le frattaglie refrigerate;

c) una temperatura a cuore compresa fra 0°C e + 2°C per le carni refrigerate con osso in pezzi o tagli diversi da quelli indicati alla precedente lettera *a)* e per le carni refrigerate disossate;

d) una temperatura nell'interno del mezzo non superiore a — 10°C per le carni congelate; gli autoveicoli e i carri ferroviari devono essere sigillati.

47) I veicoli o mezzi destinati al trasporto delle carni devono corrispondere alle seguenti esigenze:

a) le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire in contatto con le carni devono essere in materiali resistenti alla corrosione e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni ne renderle nocive alla salute dell'uomo. Dette pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;

b) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo tale da impedire ogni fuoriuscita di liquidi;

c) per il trasporto di carcasse, mezzene e quarti di carne, essi devono essere muniti di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad una altezza tale che le carni non tocchino il pavimento; tale disposizione non si applica alle carni e alle frattaglie congelate o alle carni refrigerate provviste di imballaggio igienico.

48) I vagoni e gli automezzi utilizzati per il trasporto delle carni non possono in alcun caso essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carni.

49) Nessun altro prodotto può essere trasportato con le carni in uno stesso vagone o automezzo o stiva di nave e di aereo.

50) La pulizia e la disinfezione dei vagoni e degli automezzi, adibiti al trasporto delle carni devono aver luogo immediatamente dopo lo scarico.

51) Durante le operazioni di carico e durante il trasporto le carni devono essere protette in modo tale da evitare ogni contatto con sostanze che possono insudiciarle o comunicare loro qualsiasi odore.

52) Le carcasse, le mezzene ed i quarti refrigerati devono essere sempre trasportati appesi.

53) Il veterinario ufficiale deve assicurarsi prima della spedizione che i vagoni, gli automezzi, le navi e gli aerei adibiti al trasporto nonché le condizioni di carico corrispondano alle prescrizioni di igiene stabilite nel presente capitolo.

ANNESSO *F*

ELENCO DELLE GARANZIE E DELLE CONDIZIONI ZOOSANITARIE E TECNICO-IGIENICO-SANITARIE IN MATERIA DI SCAMBI DI CARNI DI VOLATILI ALLEVATI E DI CONIGLIO TRA L'ITALIA E LA POLONIA.

Art. 1.

Le carni di volatili allevati e di coniglio destinate agli scambi italo-polacchi devono:

a) essere state ottenute in stabilimenti di macellazione e di lavorazione posti sotto controllo veterinario permanente e riconosciuti dalle autorità centrali del Paese esportatore idonei all'esportazione in conformità delle disposizioni di cui ai capitoli I, II, III dell'allegato *A;*

b) provenire da animali:

allevati nello stato esportatore e originari da:

i) zone non sottoposte da almeno 40 giorni a misure di polizia veterinaria disposte in seguito all'insorgenza di peste aviare o di pseudopeste aviare per i volatili allevati e di mixomatosi per i conigli;

ii) allevamenti non sottoposti a misura d'interdizione per la presenza di malattie infettive della specie;

scortati fino al macello da apposito certificato di sanità rilasciato dal veterinario responsabile dello stato sanitario dell'allevamento;

trasportati in gabbie e veicoli previamente puliti e disinfettati con disinfettanti ufficialmente riconosciuti;

riconosciuti sani e in buone condizioni di nutrizione a seguito di visita sanitaria veterinaria ante mortem da parte di un veterinario ufficiale, in conformità delle disposizioni del capitolo V dell'allegato *A;*

c) essere state sottoposte a ispezione sanitaria post mortem da parte di un veterinario ufficiale, in conformità delle disposizioni del capitolo V dell'allegato *A* e riconosciute incondizionatamente atte al consumo umano, perfettamente sane, salubri e genuine;

d) essere munite dell'apposito bollo sanitario comprovante che hanno subito favorevolmente l'ispezione sanitaria veterinaria, apposto conformemente alle disposizioni del capitolo VI dell'allegato *A;*

e) essere lavorate, manipolate, confezionate, imballate, conservate, spedite e trasportate, in conformità delle disposizioni dell'allegato *A;*

f) essere accompagnate durante il trasporto da un certificato sanitario conforme al modello indicato nell'annesso 14.

Art. 2.

Non possono inoltre essere destinati agli scambi italo-polacchi le carni ottenute da animali:

a) morti per causa diversa dalla macellazione;

b) macellati d'urgenza;

c) malati, denutriti;

d) che abbiano presentato all'ispezione post mortem lesioni, alterazioni o malformazioni di qualsiasi natura;

e) che siano stati trattati con antibiotici (limitatamente all'ultima settimana prima della macellazione), con sostanze ad azione ormonale od antiormonale, con inteneritori, arsenicali, antimoniali o altre sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo delle carni pericoloso o nocivo per la salute umana.

Sono parimenti escluse dagli scambi le carni:

a) di colore, odore, sapore e consistenza anormali;

b) insufflate, immature;

c) trattate con sostanze coloranti o decoloranti, conservanti, aromatiche, inteneritrici, con radiazioni ionizzanti o con raggi ultravioletti, o comunque con sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo delle carni pericoloso o nocivo per la salute umana;

d) contenenti residui di pesticidi superiori a quelli previsti dalla legislazione del Paese importatore;

e) adulterare, insudiciate o comunque in condizioni igieniche e di conservazione non ineccepibili;

f) venute a contatto con sostanze che influiscono sulle loro caratteristiche organolettiche, sulla loro salubrità, genuinità e conservabilità;

g) trasportate con ghiaccio tritato posto a diretto contatto delle carni.

Art. 3.

A. — Le carni di volatili allevati possono essere presentate alla importazione sottovuoto o non, in:

1) Carcasse, refrigerate o congelate, eviscerate e spennate; è consentita la reintroduzione della cavità addominale della carcassa dei corrispondenti visceri, limitatamente al fegato privato della vescicola biliare, al cuore privato della membrana pericardica e allo stomaco muscolare privato del rivestimento corneo; detti visceri, perfettamente puliti e confezionati in un sacchetto di pellicola plastica, possono essere addizionati al collo spogliato della pelle, esofago, trachea e ingluvie (gozzo).

2) parti di carcassa, refrigerate o congelate, con o senz'osso, con o senza pelle, in confezioni originali, provviste della denominazione anatomica e merceologica, delle parti contenute, con esclusione dei ritagli e delle rifilature (trimmings).

3) frattaglie, congelate, in confezioni originali, limitatamente a:

fegati, privati della vescicola biliare;
cuore privato della membrana pericardica;
stomaco muscolare (ventriglio) privato del rivestimento corneo;
creste e bargigli.

B. — Le carni di coniglio possono essere presentate all'importazione in:

1) carcasse, refrigerate o congelate, eviscerate e senza pelle;

2) parti di carcassa, refrigerate e congelate, in confezioni originali provviste della denominazione anatomica o merceologica delle parti contenute, con esclusione dei ritagli e delle rifilature (trimmings);

3) frattaglie, congelate, in confezioni originali, limitatamente a:

fegato privato della vescicola biliare;
cuore privato della membrana pericardica.

Art. 4.

Ai sensi del presente elenco si intende per:

1) volatili allevati: i volatili, comunque allevati, appartenenti alle seguenti specie:

gallo domestico (genere Gallus);
faraona o numida meleagris (genere Numida);
tacchino o meleagris gallopavo (genere Meleagris);
anitra domestica (genere Anser);
oca domestica (genere Anser);
colombo o piccione domestico (genere Columba);
altri (fagiani, quaglie, ecc.).

2) coniglio: i leporidi domestici appartenenti al genere Oryctolagus;

3) carni: tutte le parti di volatili allevati o di coniglio adatte per il consumo alimentare umano;

4) carcasse:

a) per i volatili allevati, il corpo intero dopo dissanguamento, spiumature, eviscerazione, asportazione o non della testa, del collo, delle zampe all'altezza del tarso, dei reni e dei polmoni, con ali intere o tagliate a vari livelli;

b) per i conigli, il corpo intero dopo dissanguamento, spellatura, eviscerazione ed asportazione della parte distale degli arti, con o senza testa;

5) frattaglie, le carni diverse da quelle della carcassa di cui alle precedenti lettere *a*) e *b*) (visceri commestibili, testa, collo, cresta, bargigli e zampe);

6) visceri: gli organi braco-addominali (polmoni, cuore, fegato, milza, pancreas, reni, stomaco, intestini e, per i volatili, lo stomaco, muscolare, la trachea, l'esofago, il gozzo o ingluvie e le ovaie);

7) eviscerazione: asportazione dei visceri di cui al precedente n 6. L'aspirtazione dei polmoni e dei reni è facoltativa nei volatili allevati;

8) confezionamento: avvolgimento a diretto contatto delle carni con un involucro costituito di pellicola o laminato-plastici o da altro materiale igienicamente idoneo;

9) imballaggio: contenitore (scatola, cartone, cassa, ecc.) per riporvi le carni già confezionate in conformità del precedente n. 8 ed avente lo scopo di assicurarne una perfetta protezione durante il trasporto;

10) confezione originale: confezione tale da garantire l'integrità e l'autenticità del prodotto contenuto e fatta in modo che non sia possibile la manomissione senza che la confezione stessa risulti alterata.

Allegato *A*

I. — Requisiti per il riconoscimento dei macelli di volatili allevati

1) Gli stabilimenti di macellazione e lavorazione di volatili allevati e di conigli devono comprendere due settori, uno cosiddetto « sudicio » e l'altro « pulito » adeguatamente separati tra loro.

A) Il « settore sudicio » deve avere:

a) locali o un luogo coperto adibiti esclusivamente alla sosta dei volatili o dei conigli vivi, ubicati nell'immediata vicinanza del locale di macellazione ma da questo nettamente separati; ogni comunicazione con il locale di macellazione diversa dalla apertura ridotta destinata al semplice passaggio degli animali, deve essere provvista di porta a chiusura automatica.

Detti locali devono essere sufficientemente illuminati, aereati e di capacità tale da evitare l'ammasso delle gabbie e consentire un agevole controllo sanitario

Qualora trattasi di locali aperti, deve essere assicurata la protezione degli animali contro il sole e le intemperie;

b) un reparto per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto e delle gabbie; queste, una volta pulite e disinfettate, devono essere depositate in uno spazio apposito;

c) un reparto contumaciale, convenientemente isolato, provvisto di:

un locale per il ricovero degli animali riconosciuti malati o sospetti alla visita sanitaria ante mortem;

locale riservato al deposito delle carni trattenute in osservazione, delle carni non atte al consumo nonché degli avanzi animali da trattarsi come cascami. Le carni trattenute in osservazione possono essere depositate in una cella del frigorifero purché isolata e non adibita ad altri usi;

un impianto per la denaturazione e la distruzione delle carni insalubri, dei cascami e degli avanzi animali non destinati alla trasformazione in sottoprodotti industriali.

I locali del reparto contumaciale devono potersi chiudere a chiave.

d) locali adibiti a deposito delle piume, pelli e di altri avanzi animali qualora non siano denaturati o distrutti o evacuati giornalmente dal macello;

e) un locale per il deposito del letame, qualora non sia evacuato immediatamente;

f) locale per la macellazione dove possano essere effettuate — tramite un convogliatore aereo, meccanico, automatico o a velocità regolabile, le operazioni seguenti:

appendimento degli animali;
stordimento, jugulazione e dissanguamento;
spiumatura (spellatura e esportazione della parte distale degli artigli per i conigli);
lavaggio e finissaggio.

B) Il « settore pulito » deve avere:

g) uno o più locali adibiti:

alla eviscerazione;
alla paratura (parago), cernita e messa in forma;
al raffreddamento delle carcasse, qualora non sia effettuato « a secco » in frigorifero;
al sezionamento e al disossamento;
al confezionamento, all'imballaggio;
alla spedizione.

Il locale adibito al sezionamento, al disossamento e al condizionamento delle parti di carcassa o delle frattaglie deve essere climatizzato ad una temperatura non superiore a + 10°C. Ogni apertura tra il locale di eviscerazione e quello di macellazione diversa dall'apertura ridotta destinata al semplice passaggio degli animali macellati e del convogliatore aereo deve essere munita di porta a chiusura automatica;

h) impianto frigorifero di potenzialità, capacità e struttura adeguate dotato di dispositivi che assicurino un'efficace ventilazione ed un giusto grado igrometrico, comprendente:

aa) un locale contiguo al locale di eviscerazione per la refrigerazione (air chilling) delle carcasse qualora queste non vengano altrimenti raffreddate; il locale deve essere mantenuto a una temperatura tale da portare rapidamente:

a una temperatura a cuore compresa tra 0°C e + 2°C le carcasse destinate al sezionamento o al disossamento;

a una temperatura a cuore compresa tra 0°C e + 4°C le carcasse esportate intere;

bb) celle frigorifere per lo stoccaggio delle carcasse refrigerate, nelle quali la temperatura deve essere compresa fra — 1,4°C e + 1°C;

cc) un tunnel frigorifero ad aria forzata od apparecchiature frigorifere a pistre per la congelazione;

dd) celle frigorifere per lo stoccaggio delle carni e delle frattaglie congelate, nelle quali la temperatura non deve essere superiore a — 12°C;

ee) per le carni e le frattaglie di coniglio, la congelazione e lo stoccaggio di cui alla precedente sub-lettere *cc*), *dd*) possono essere effettuate presso impianti separati dal macello e situati nelle vicinanze.

I locali frigoriferi come pure quelli di sezionamento e disossamento devono essere dotati di apparecchiature per il controllo e la registrazione delle temperature e del grado igrometrico;

i) un reparto climatizzato con temperatura non superiore a + 10°C dotato di idonee installazioni ed attrezzature per la produzione del vuoto e per il condizionamento nel caso di preparazione di carni confezionate in pellicola plastica sotto vuoto;

I macelli di volatili allevati e di conigli inoltre devono avere:

j) un assetto, installazioni e attrezzature che consentano ogni momento un efficace ed agevole svolgimento delle operazioni di ispezione sanitaria ante e post mortem nonché il valido controllo veterinario;

k) un locale adeguatamente attrezzato, che possa esser chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario;

l) un impianto che fornisca una sufficiente quantità di acqua potabile sotto pressione fredda e calda (oltre i + 32°C); l'uso di acqua non potabile è consentito esclusivamente per la produzione di vapore e il funzionamento degli apparecchi produttori di freddo purché le condutture impiantate a tal fine non permettano di usarne per altri scopi e siano contrassegnate in modo ben visibile;

m) attrezzature ed utensili, come ad esempio, nastri trasportatori, vasche, piani e tavoli di sezionamento, coltelli e recipienti, in materiale inalterabile, resistente alla corrosione facilmente lavabile e disinfettabile e tale da non alterare le carni;

n) recipienti speciali per la raccolta delle carni non atte al consumo umano e dei cascami, a perfetta tenuta e a chiusura inviolabile, in materiale inalterabile e marcati in modo tale da distinguerli dagli altri contenitori facilmente;

o) un impianto per l'evacuazione delle acque di scarico rispondente alle norme igieniche;

p) dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione dei locali degli impianti, delle attrezzature e dei recipienti nonché idonei sterilizzatori a vapore o ad acqua calda (oltre i + 82°C) per la disinfezione degli utensili ed attrezzi da lavoro;

q) dispositivi adeguati ed efficaci per la protezione e la lotta contro gli insetti, roditori e parassiti di ogni genere;

r) spogliatoi, docce, lavabi, latrine a sciacquone, queste ultime situate in modo che non immettano direttamente nei locali di lavorazione, i lavabi devono essere collocati in prossimità delle latrine e forniti di acqua fredda e calda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani e di asciugamani a perdere.

Cartelli ben esposti e facilmente visibili devono ricordare che, dopo l'uso delle latrine, le mani devono essere accuratamente lavate;

s) una aerazione sufficiente, una buona evacuazione dei vapori nei locali adibiti alla macellazione e alla lavorazione delle carni ed una sufficiente illuminazione naturale o artificiale che non alteri i colori.

2) I locali adibiti alla macellazione, alla lavorazione, al confezionamento e al deposito delle carni devono avere:

pavimenti in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, imputrescibile, provvisti di adeguato sistema che consenta una facile, rapida e completa evacuazione dei liquidi;

pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e di colore chiaro fino all'altezza di almeno due metri, ad angoli e spigoli arrotondati;

soffitti, tramezzi, porte, finestre e scale costruiti in materiale che permetta una facile ed efficace pulizia.

3) La superficie dei locali, la capacità, la potenzialità, le strutture degli impianti e le attrezzature dei macelli di pollame e di conigli devono essere adeguate alle esigenze di lavoro e all'importanza dei macelli medesimi.

4) se la macellazione dei conigli è praticata in un macello di volatili, questa deve essere realizzata in un settore particolare dello stabilimento, in locali e con materiale, strumenti, utensili e recipienti riservati a questa attività.

Qualora la macellazione dei conigli sia realizzata in un macello di volatili, i conigli non devono essere trattenuti, macellati, preparati e depositati contemporaneamente ai volatili negli stessi locali.

II. — IGIENE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE

5) I locali, gli impianti, le attrezzature ed ogni altra parte dei macelli di pollame e di conigli devono essere mantenuti in ogni momento nelle migliori condizioni di pulizia e di igiene.

I locali, gli impianti e le attrezzature adibiti alla sosta degli animali vivi, alla macellazione, lavorazione, manipolazione delle carni nonché i locali del reparto contumaciale non possono servire ad altri usi e devono essere puliti e disinfettati secondo le esigenze e comunque al termine della giornata lavorativa. Gli attrezzi e gli utensili utilizzati per la macellazione e la lavorazione delle carni, segnatamente i nastri trasportatori, i tavoli di sezionamento e disossamento, i coltelli e i recipienti, devono essere puliti e disinfettati varie volte nel corso di una giornata di lavoro e al termine della medesima, e comunque, ogni volta che si sono insudiciati e sono venuti a contatto con materiale contaminato o sospetto. In particolare i recipienti destinati a contenere carni insalubri e sospette devono essere frequentemente vuotati e puliti e disinfettati ogni volta che vengono svuotati.

6) Le gabbie e altri contenitori per animali vivi devono essere costruite in materiale resistente alla corrosione facilmente lavabile, pulite e disinfettate tutte le volte che vengono svuotate.

7) Per la pulizia e la disinfezione devono essere impiegati sotto la vigilanza del veterinario ufficiale esclusivamente acqua potabile, detersivi, disinfettanti e disinfestanti esenti da odori penetranti e persistenti e tali da non pregiudicare la salubrità delle carni.

8) Negli stabilimenti è vietato tenere o introdurre cani e gatti e ogni altro animale diverso da volatili allevati o dai conigli destinati alla macellazione.

9) Nei locali di macellazione e di lavorazione delle carni è vietato fumare spargere sui pavimenti segatura o altro analogo materiale.

III. — IGIENE DEL PERSONALE

10) Il personale addetto alla lavorazione delle carni deve operare nel rispetto dei più rigorosi principi dell'igiene e trovarsi in ogni momento nel miglior stato di pulizia, in particolare:

a) indossare abiti da lavoro o copricapi facilmente lavabili, puliti, e di colore bianco;

b) lavarsi immediatamente ed accuratamente mani e braccia con acqua calda e poi disinfettarle nel caso abbia toccato animali malati o carni infette.

La lavorazione e la manipolazione delle carni devono essere vietate alle persone che possono contaminare, segnatamente a quelle:

a) affette da o sospette di tifo, paratifo A e B, salmonellosi, dissenteria, epatite infettiva, scarlattina o portatrici di germi di tali malattie;

b) affette da o sospette di tubercolosi infettiva, carbonchio ematico, difterite, gonorrea, sifilide e poliomielite;

c) affette da o sospette di una malattia contagiosa della pelle o che presentano lesioni con formazioni di pus o di dierosità alla testa, al collo, alle braccia e alle mani;

d) che portano medicazioni alle mani, ad eccezione di una bendatura impermeabile che protegga una ferita delle dita, fresca e non suppurata;

e) che esercitano contemporaneamente una attività che esponga le carni ad inquinamenti.

11) Qualsiasi persona occupata nella lavorazione e nella manipolazione delle carni deve essere provvista di un certificato medico attestante che nulla osta all'esercizio di tale attività. Detto certificato deve essere rinnovato ogni anno ed ogni qualvolta il veterinario ufficiale lo richieda; inoltre, deve essere tenuto costantemente a disposizione di quest'ultimo.

IV. — Igiene della macellazione e lavorazione delle carni

12) Le operazioni di stordimento, dissanguamento, spennatura (spellatura per i conigli) eviscerazione, lavaggio, paratura, raffreddamento, sezionamento, disossamento, confezionamento e imballaggio devono susseguirsi senza interruzione in avanti, senza percorsi a ritroso, incroci, intasamenti ed accavallamenti e in modo che sia evitato ogni contatto delle carcasse con il suolo.

13) Gli animali, introdotti nei locali di macellazione, devono essere immediatamente abbattuti, previo stordimento.

14) Il dissanguamento deve essere completo e praticato in un corridoio o tunnel in modo da evitare ogni dispersione o proiezione di sangue nel locale.

15) La spiumatura (o la spellatura per i conigli) deve essere completa; la spiumatura, qualora sia preceduta dalla sbollentatura mediante immersioni in vasca, deve essere fatta con acqua potabile almeno ogni 3 ore rinnovata. Le piume, le pelli devono esser immediatamente evacuate dai locali di macellazione e trasportate nei locali appositi.

16) Dopo la spiumatura (o spellatura per i conigli) le carcasse devono essere aperte per l'ispezione sanitaria; il fegato, la milza e il tubo digerente saranno tolti dalla cavità addominale, ma mantenuti uniti alla carcassa mediante le loro connessioni naturali. Dopo l'ispezione i visceri saranno asportati dalla carcassa separando e raccogliendo in recipienti distinti le frattaglie dai visceri inadatti al consumo; l'asportazione dei polmoni e dei reni nei volatili è facoltativa.

Le operazioni dell'eviscerazione devono essere eseguite con metodiche igienicamente rispondenti e tali da evitare l'insudiciamento delle carcasse.

17) Le carni non atte al consumo, i visceri diversi dalle frattaglie ed i cascami devono essere raccolti negli appositi recipienti a chiusura inviolabile dai quali devono essere rimossi almeno una volta al giorno per essere denaturati e distrutti.

18) Dopo l'ispezione sanitaria veterinaria e l'eviscerazione le carcasse devono essere pulite e lavate con acqua potabile corrente e successivamente refrigerate mediante sistemi di raffreddamento, come ad esempio la refrigerazione ad aria secca, l'idrorefrigerazione a spruzzo, ecc., igienicamente rispondenti e tali da ridurre al minimo la contaminazione batterica, l'assorbimento e la ritenzione di umidità e da portare rapidamente le carcasse ad una temperatura a cuore compresa fra 0°C e + 4°C.

19) E' vietata l'insufflazione delle carni di coniglio nonché l'impiego di panni per la loro ripulitura.

20) Le carni destinate al sezionamento per la preparazione di porzioni individuali o familiari (unità indivisibili di vendita) devono:

provenire da animali macellati in giornata;

essere portate, subito dopo la macellazione, ad una temperatura a cuore compresa fra 0°C e + 2°C e mantenute a tale temperatura fino al momento del sezionamento;

essere sezionate, disossate e confezionate, ad una temperatura a cuore compresa fra 0°C e + 2°C, in locali climatizzati ad una temperatura non superiore a + 10°C;

essere condizionate in confezioni originali di pellicola plastica sottovuoto o non.

21) Le carni destinate ad essere esportate:

a) allo stato di refrigerazione (carni refrigerate) devono essere mantenute nei locali frigoriferi di deposito fino al momento della spedizione ad una temperatura a cuore compresa fra 0°C e + 4°C se si tratta di carcasse e ad una temperatura a cuore compresa fra 0°C e + 2°C se si tratta di parti di carcassa;

b) allo stato di congelazione (carni congelate) devono, dopo essere state congelate ad una temperatura a cuore non superiore a — 12°C, essere mantenute a tale temperatura nei locali frigoriferi di stoccaggio fino al momento della spedizione.

22) Il veterinario ufficiale deve effettuare frequenti controlli sulla pulizia e le condizioni igieniche del personale, dei locali, degli impianti e delle attrezzature del macello all'inizio e durante le fasi di lavorazione nonché disporre periodici controlli di laboratorio sulle carni, imballaggi, locali, impianti, attrezzature e potabilità delle acque di erogazione.

V. — Ispezione sanitaria ante e post mortem

23) I volatili allevati e i conigli devono essere sottoposti all'ispezione sanitaria al loro arrivo al macello; la visita sarà ripetuta immediatamente prima della macellazione se gli animali sostano nel macello più di 24 ore.

L'ispezione deve essere effettuata in condizioni di illuminazione adeguata e permettere di accertare se gli animali sono sani, in buone condizioni generali e di nutrizione.

Gli animali infetti o sospetti di malattia infettiva contagiosa o affetti da una qualsiasi forma morbosa devono essere esclusi dalla normale macellazione e trasferiti al reparto contumaciale.

24) I volatili allevati e i conigli devono essere sottoposti immediatamente dopo la macellazione all'ispezione sanitaria post mortem in condizioni d'illuminazione adeguata. Potrà procedersi alla suddivisione della carcassa e all'asportazione o trattamento di qualsiasi parte dell'animale soltanto dopo la fine dell'ispezione.

25) L'ispezione sanitaria *post mortem* deve comprendere:

a) l'esame visivo dell'animale;

b) se necessario, l'esame al tatto e l'incisione dell'animale macellato;

c) se del caso, analisi di laboratorio.

26) L'ispezione deve accertare che le carni siano incondizionatamente atte al consumo umano, perfettamente sane, salubri e genuine; in particolare sarà rivolta ad escludere la presenza negli animali macellati di lesioni o alterazioni riferibili a:

malattie infettive e infestive;

cachessia, idroemia, ascite, ittero;

avvelenamenti, intossicazioni;

botulismo;

turbe generali e del ricambio;

forme morbose non infettive;

neoplasie.

27) Nell'ispezione *ante* e *post mortem* il veterinario ufficiale può essere coadiuvato da personale ausiliario non laureato ma particolarmente esperto nella tecnica ispettiva.

La responsabilità del giudizio finale sulla commestibilità delle carni spetta solo e comunque al veterinario ufficiale.

VI. — Bollatura

28) A comprova dell'avvenuta favorevole ispezione sanitaria veterinaria post mortem su ogni carcassa di volatili e di coniglio deve essere applicato, sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, un bollo a placca di materiale resistente, conforme all'igiene e tale da non poter essere reimpiegato.

Il bollo deve essere di dimensioni tale che su di esso possano figurare in caratteri perfettamente leggibili, preferibilmente a rilievo le seguenti indicazioni:

a) nella parte superiore, la scritta in lettere maiuscole: POLSKA per la Polonia e la sigla: IT per l'Italia;

b) al centro, il numero di riconoscimento ufficiale del macello;

c) nella parte inferiore, la sigla WIS per la Polonia e la sigla CEE per l'Italia.

I caratteri devono essere alti almeno 0,2 cm per le lettere e per le cifre. Tuttavia la bollatura prevista ai precedenti commi non è richiesta se le carcasse sono in confezioni e se il bollo figura sulla confezione stessa (individuale).

29) Per le parti di carcassa e le frattaglie la bollatura deve consistere nella stampa delle indicazioni di cui alle lettere *a*), *b*), *c*) del precedente paragrafo 28:

direttamente sulla confezione originale oppure:

su una etichetta fissata solidamente alla confezione con piombo inviolabile o in modo da doverla forzatamente rompere all'atto dell'apertura mediante l'apposizione di un bollo a inchiostro al metilvioletto.

I caratteri a stampa delle indicazioni di cui alle lettere *a*), *b*), *c*) del precedente paragrafo 28 devono essere alti almeno un centimetro per le lettere e per le cifre.

VII. — CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

30) I matriali a contatto diretto con le carni nel corso della lavorazione, conservazione e trasporto, nonché i materiali impiegati nel confezionamento e nell'imballaggio delle carni di volatili e di coniglio devono rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione del Paese importatore.

In particolare detti materiali devono essere:

nuovi ed igienicamente rispondenti;

incapaci di alterare le caratteristiche organolettiche delle carni e di renderle nocive alla salute umana;

sufficientemente solidi e resistenti per garantire una protezione efficace durante la manipolazione, il trasporto e la distribuzione.

31) Le carcasse intere di volatili e di coniglio, avvolte singolarmente o non in un involucro igienicamente rispondente, devono essere imballate in scatole, cartoni o casse legati con filo metallico o con altro sistema che ne impedisca la manomissione recanti all'esterno stampigliate a caratteri leggibili e indelebili direttamente o su una etichetta fissata solidamente con un piombo inviolabile o in modo da doverla forzatamente rompere all'atto dell'apertura, oltre il bollo sanitario, almeno le indicazioni seguenti:

a) denominazione della specie animale;

b) peso netto.

Qualora le carcasse non siano state avvolte singolarmente in un involucro protettivo l'imballaggio deve essere impermeabile e rivestito o foderato all'interno di un foglio di protezione igienicamente rispondente.

32) Le parti di carcassa e le frattaglie devono essere:

a) condizionate in confezioni originali sigillate, sottovuoto o non, costituite da materiale trasparente, incolore, inodore, imputrescibile recanti stampate a caratteri leggibili e indelebili direttamente o su una etichetta fissata secondo le modalità di cui al precedente paragrafo 31, oltre il bollo sanitario, le seguenti indicazioni in lingua italiana ed in lingua polacca:

denominazione della sede dello stabilimento;

denominazione della specie animale;

denominazione anatomica o merceologica delle parti di carcassa o delle frattaglie;

modo di conservazione: prodotto refrigerato, congelato;

data di confezionamento;

peso netto.

Ogni confezione può contenere più parti di carcassa o frattaglie purché identiche;

b) successivamente imballate in scatole, casse, cartoni legati con filo metallico o con altro sistema che ne impedisca la manomissione; ogni collo deve contenere parti di carcassa aventi la stessa base anatomica o frattaglie identiche.

I colli devono indicare almeno le indicazioni di cui al precedente paragrafo 31.

VIII. — TRASPORTO

33) Le carni di pollame e di coniglio devono essere trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti e in mezzi di trasporto costituiti ed attrezzati in modo da assicurare per tutta la durata del trasporto una temperatura a cuore delle medesime:

a) compresa fra 0°C e + 4°C per le carcasse intere refrigerate, compresa fra 0°C e + 2°C per le parti di carcassa refrigerate;

b) non superiore a — 12°C per le carni congelate.

34) I vagoni, gli automezzi e le stive delle navi e degli aerei destinati al trasporto delle carni di volatili e di coniglio non possono essere utilizzati per il trasporto di animali vivi e di prodotti suscettibili di alterare e contaminare le carni, a meno che, dopo lo scarico dei prodotti summenzionati, siano stati sottoposti a pulitura, disinfezione ed eventuale deodorizzazione, efficaci.

I mezzi di trasporto devono inoltre corrispondere alle seguenti esigenze:

a) i pavimenti e le pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con i contenitori delle carni devono essere in materiali resistenti alla corrosione, facilmente lavabili e disinfettabili e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni nè renderle nocive alla salute dell'uomo;

b) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo tale da impedire ogni fuoriuscita di liquidi.

35) Il veterinario ufficiale deve assicurarsi prima della spedizione che i vagoni, gli automezzi, le stive di navi o di aerei adibiti al trasporto nonchè le condizioni di carico corrispondono alle prescrizioni igieniche stabilite nel presente capitolo.

ANNESSO *G*

ELENCO DELLE GARANZIE E CONDIZIONI SANITARIE PER GLI SCAMBI ITALO-POLACCHI DI PESCI E PRODOTTI ITTICI ALIMENTARI.

1) I pesci e i prodotti ittici alimentari, di acqua dolce o salata, interi, eviscerati, con o senza testa, pinne e coda, possono essere presentati all'esportazione refrigerati o congelati (la congelazione può essere fatta individualmente o in blocco) o altrimenti conservati.

I pesci refrigerati o congelati oltre ad essere decapitati, depinnati, decaudati, possono anche essere presentati in trance o in filetti.

2) I pesci e i prodotti ittici alimentari refrigerati o congelati — fatta eccezione per il pesce di grossa taglia ridotto in trance, o decapitato, depinnato, decaudato, nonché per il pesce intero ed eviscerato — devono essere confezionati in contenitori igienicamente rispondenti. Tali contenitori devono riportare, direttamente o con etichette appostevi, l'indicazione a caratteri leggibili ed indelebili:

della denominazione del prodotto;

del peso netto;

del nome, ragione sociale, marchio depositato, e sede dell'impresa produttrice e dello stabilimento di produzione.

Ogni contenitore dovrà contenere pesci, o prodotti ittici alimentari, della medesima specie.

3) I pesci e i prodotti ittici alimentari salati, essicati, affumicati contenuti in confezioni originali nonché quelli conservati in scatola devono riportare sulla confezione o su etichette appostevi in caratteri leggibili ed indelebili, oltre le indicazioni di cui al precedente punto 2) anche quelle relative agli ingredienti.

ANNESSO *H*

ELENCO DELLE GARANZIE E CONDIZIONI SANITARIE PER GLI SCAMBI ITALO-POLACCHI DI ORGANI, GHIANDOLE E TESSUTI DESTINATI AD USO OPOTERAPICO.

Gli organi, ghiandole, tessuti di bovini, equino, suino, ovino, caprino, devono essere presentati all'importazione in stato di congelamento, confezionati in cartoni, scatole o casse, aventi rivestimento interno di plastica o di carta pergamenata. Ogni cartone, scatola o cassa, dovrà contenere pezzi identici e provvisti di un'etichetta recante le indicazioni seguenti:

denominazione anatomica e di specie;

ditta esportatrice;

bollo ufficiale del controllo veterinario.

Tutte le confezioni devono successivamente, essere imballate in cartoni, scatole o casse o altro idoneo contenitore, legate con filo metallico o con altro sistema che ne impedisca la manomissione, recanti all'esterno stampigliata a caratteri leggibili e indelebili, direttamente ovvero con un'etichetta fissata solidamente con un piombo inviolabile o in modo da doverla parzialmente rompere all'atto dell'apertura, oltre il bollo di controllo sanitario, le indicazioni seguenti:

a) denominazione della specie animale;

b) peso netto;

c) stabilimento produttore.

Gli organi, ghiandole e tessuti destinati ad uso opeterapico dovranno provenire da stabilimenti riconosciuti idonei all'esportazione inclusi nelle liste I, II, III, IV di cui all'articolo 14 dell'Accordo, ed essere scortati dal certificato sanitario utilizzato per le carni, nel quale saranno, oltre al resto, indicati gli eventuali trattamenti di denaturazione cui la merce è stata sottoposta all'origine.

ANNESSO *I*

ELENCO A DELLE MALATTIE A DENUNCIA OBBLIGATORIA APPROVATO DAL COMITATO DELL'O.I.E.

Afta epizootica;
Peste bovina;
Pleuropolmonite contagiose dei bovini;
Esantema vescicolare bovino;
Carbonchio ematico;
Vaiolo degli ovini;
Febbre catarrale maligna;
Peste equina;
Morva;
Morbo coitale maligno;
Peste suina classica;
Peste suina africana;
Malattia vescicolare dei suini;
Encefalomielite infettiva dei suini;
Peste aviare;
Pseudo-peste aviare;
Rabbia;

Annesso 1

CERTIFICATO SANITARIO (1)
PER EQUINI (DA ALLEVAMENTO O DA MACELLO)

CERTIFICATO N. . . .

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . .

I. *Numero degli animali*: . . . .

II. *Identificazione degli animali*:

Numero d'ordine	Età	Sesso	Contrassegni (marche o tatuaggi ufficiali od altri contrassegni o dati segnaletici
—	—	—	—

III. *Provenienza degli animali*.

Gli animali: . . . .
(luogo di spedizione)

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2)

. . . .

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N. . . . . .

hanno soggiornato almeno 6 mesi prima del giorno del carico nel territorio dello Stato speditore ovvero:

di età inferiore a 7 mesi hanno soggiornato nel territorio dello Stato speditore dalla nascita fino al giorno del carico (2);

IV *Destinazione degli animali*.

Gli animali sono spediti da: . . . .
(luogo di spedizione)

a: . . . .
(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (2) (3)

Nome e indirizzo dello speditore: . . . .
. . . .

Punto probabile di passaggio alla frontiera (posto di frontiera)
. . . .

Nome e indirizzo del destinatario: . . . .
. . . .

V. *Informazioni sanitarie*.

Il sottoscritto veterinario di Stato o incaricato dello Stato (2), certifica che gli animali sopraindicati rispondono alle seguenti condizioni:

a) sono stati esaminati in data odierna e non hanno presentato alcun sintomo clinico di malattia;

b) provengono da un paese indenne da peste equina, da encefalomielite da virus americani dell'Est e dell'Ovest, venezuelano e giapponese, da almeno un anno, e:

da paese indenne da morva e da morbo coitale maligno da almeno 3 mesi;

c) hanno soggiornato negli ultimi trenta giorni prima del carico in un allevamento indenne da almeno 3 mesi da anemia infettiva e da malattia di Borna e nel quale non è stata constatata ufficialmente, negli ultimi 30 giorni, alcuna malattia contagiosa degli equini;

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2)

. . . .

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N. . . . . .

d) sono stati sottoposti con esito negativo alla prova della malleina, con il metodo intrapalpebrale e congiuntivale, praticata non oltre 15 giorni prima del carico;

e) qualora trattisi di stalloni non destinati al macello sono stati sottoposti con esito negativo alla deviazione del complemento per morbo coitale maligno non oltre 30 giorni prima del carico;

f) sono stati sottoposti con esito negativo alla prova di Coggins, non oltre 30 giorni prima del carico (4);

g) non sono stati trattati con sostanze ad azione ormonale od antiormonale, naturali o di sintesi, a scopo zootecnico o terapeutico, o con altre sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo delle carni pericolose o nocive per la salute umana (4). L'eventuale somministrazione di antibiotici è stata interrotta 7 giorni prima del carico (4);

h) non si tratta di animali che debbano essere eliminati nel quadro di un programma nazionale di eradicamento delle malattie contagiose.

VI. *La validità del presente certificato è di giorni 10 a decorrere dalla data del rilascio* (5).

Fatto a . . . . il . . . . . (6)

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2) (7)

Timbro ufficiale

(1) Ciascun certificato deve riferirsi al numero di animali trasportati in uno stesso carro ferroviario, autocarro, nave o aereo, provenienti dalla stessa azienda ed aventi lo stesso destinatario; il certificato per equini maschi da riproduzione deve essere individuale.

(2) Cancellare l'indicazione inutile.

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome.

(4) La prova di Coggins non è richiesta per gli equini avviati direttamente dalla frontiera al macello per esservi prontamente abbattuti; detti animali devono essere contrassegnati sullo zoccolo anteriore sinistro con un marchio a fuoco recante la lettera maiuscola I per l'Italia e la sigla PL per la Polonia.

(5) L'attestazione è richiesta solo nel caso si tratti di animali destinati al macello.

(6) La data del rilascio deve coincidere con quella del carico.

(7) Indicare anche - in modo leggibile - nome e cognome del veterinario.

Annesso 2

CERTIFICATO SANITARIO (1) PER CAVALLI IMPORTATI TEMPORANEAMENTE PER MANIFESTAZIONI IPPICO-SPORTIVE

CERTIFICATO N. .

I. *Paese esportatore*: .

Ministero: . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . .

II *Numero degli animali*: . .

III. *Identificazione degli animali*:

Numero d'ordine	Età	Sesso	Contrassegni o dati segnaletici
—	—	—	—

IV *Destinazione degli animali.*

Gli animali sono spediti da: .

(luogo di spedizione)

a: . . . . . .

(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .

(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (2) (3)

Nome e indirizzo dello speditore: . . . .

. . . .

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2)

. . . .

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N. . . . .

Punto probabile di passaggio della frontiera (posto di frontiera)

. . . .

Nome e indirizzo del destinatario: . . . .

. . . .

V. *Informazioni sanitarie.*

Il sottoscritto Veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2), certifica che gli animali sopraindicati rispondono alle seguenti condizioni:

a) sono stati esaminati in data odierna e non presentano alcun sintomo clinico di malattia;

b) provengono da un ippodromo o da un allevamento che non è sottoposto ad interdizione per motivi di polizia veterinaria e nel quale non è stato constatato alcun caso di anemia infettiva da oltre 90 giorni;

c) sono stati sottoposti con esito negativo alla prova di Coggins non oltre 30 giorni prima del carico.

VI. *La validità del presente certificato è di giorni 10 a decorrere dalla data del rilascio.*

Fatto a . . . . il . . . . . . (4)

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2) (5)

. . . .

Timbro ufficiale

(1) Ciascun certificato deve riferirsi al numero di animali trasportati in uno stesso carro ferroviario, autocarro, nave o aereo, provenienti dalla stessa azienda ed aventi lo stesso destinatario.

(2) Cancellare l'indicazione inutile.

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo, per le navi il nome.

(4) La data del rilascio deve coincidere con quella del carico.

(5) Indicare anche - in modo leggibile - nome e cognome del veterinario.

Annesso 3

CERTIFICATO SANITARIO (1)
PER BOVINI DA ALLEVAMENTO O DA PRODUZIONE

CERTIFICATO N. .

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . .

I. *Numero degli animali:* . . . .

II. *Identificazione degli animali:*

Numero d'ordine	Vacca, toro, bue, giovenca, vitello	Razza	Età	Contrassegni ufficiali (marche o tatuaggi auricolari con numerazione progressiva)
—	—	—	—	—

III. *Provenienza degli animali.*

Gli animali:

hanno soggiornato almeno 6 mesi prima del giorno del carico nel territorio dello Stato speditore ovvero:

di età inferiore a 6 mesi hanno soggiornato nel territorio dello Stato speditore dalla nascita fino al giorno del carico (4).

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (4)

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N. .

IV. *Destinazione degli animali.*

Gli animali sono spediti da:
(luogo di spedizione)

a: . . . .
(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (2) (4)

Nome e indirizzo dello speditore: . . . .

. . . .

Punto probabile di passaggio dalla frontiera (posto di frontiera)

. . . .

Nome e indirizzo del destinatario: . . . .

. . . .

V. *Informazioni sanitarie.*

Il sottoscritto veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (4) certifica che gli animali sopra indicati rispondono alle seguenti condizioni:

a) sono stati esaminati in data odierna e non presentano alcun sintomo clinico di malattia;

b) sono stati vaccinati entro i termini prescritti di almeno 15 giorni e non più di 4 mesi prima del carico contro tipi A, O, C del virus aftoso con vaccino inattivato, ufficialmente autorizzato e controllato (3);

c) provengono da un allevamento bovino ufficialmente indenne da tubercolosi e il risultato della intradermotubercolinizzazione praticata entro il termine di 30 giorni prima del carico è stato negativo secondo le norme del Paese importatore (3); La data della tubercolinizzazione è . . . .

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (4)

. . . .

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N. . . . .

d) provengono da un allevamento bovino ufficialmente indenne da brucellosi. La siero-agglutinazione praticata nel termine prescritto di 30 giorni prima del carico ha rilevato un tasso brucellare inferiore a 30 unità internazionali agglutinanti per millilitro (3); gli animali non sono stati vaccinati contro brucellosi; per i tori di età superiore ai 18 mesi: lo sperma è stato analizzato e non contiene agglutinine brucellari;

e) non presentano alcun sintomo clinico di mastite e l'analisi del latte, praticata nel termine prescritto di 30 giorni prima del carico non ha rilevato né uno stato infiammatorio caratteristico, né germi patogeni specifici, né inoltre, nel caso di un secondo esame, la presenza di antibiotici (5) (9);

f) negli ultimi 30 giorni prima del carico hanno soggiornato in un'azienda situata nel territorio dello Stato speditore, nella quale non è stata constatata ufficialmente, durante detto periodo, alcuna delle malattie contagiose dei bovini; detta azienda inoltre è situata al centro di una zona indenne da epizoozie (6) e, secondo constatazioni ufficiali, è risultata essere indenne negli ultimi 3 mesi (8) da afta epizootica e da brucellosi bovina;

g) non si tratta di animali che debbano essere eliminati nel quadro di un programma nazionale di eradicamento delle malattie contagiose;

h) non sono stati trattati con sostanze ad azione ormonale od antiormonale, naturali o di sintesi, a scopo zootecnico;

i) sono stati trasportati direttamente passando — senza passare (4) per un luogo di raccolta — dall'azienda sul luogo esatto di carico senza entrare in contatto con animali biungulati che non fossero animali di allevamento o da produzione rispondenti alle condizioni previste per la spedizione verso il

paese importatore impiegando mezzi di trasporto e di contenzione previamente puliti e disinfettati con un disinfettante ufficialmente autorizzato.

Il luogo in cui avviene il carico è situato al centro di zona indenne da epizoozie (6).

VI. *La validità del presente certificato è di giorni 10 a decorrere dalla data del rilascio.*

Fatto a . . . . . . il . . . . (7)

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (4) (10)

(1) Ciascun certificato deve riferirsi al numero di animali trasportati in uno stesso carro ferroviario, autocarro, nave o aereo, provenienti dalla stessa azienda ed aventi lo stesso destinatario.

(2) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo, per le navi il nome.

(3) Sono esentati dalla vaccinazione i vitelli di età inferiore ai 4 mesi (*b*), dall'intradermotubercolinizzazione i vitelli in età inferiore a 6 settimane (*c*), dalla sieroagglutinazione i vitelli di età inferiore a 12 mesi (*d*).

(4) Cancellare l'indicazione inutile.

(5) L'esame per la presenza di antibiotici viene praticato per gli animali sottoposti a precedente cura.

(6) Zona indenne da epizoozia si considera una zona dal diametro di 20 km, entro la quale, secondo gli accertamenti ufficiali, non si è avuto da almeno 30 giorni prima del carico alcun caso di afta epizootica.

(7) La data del rilascio deve coincidere con quella del carico.

(8) Il termine è riferito al giorno del carico.

(9) L'indicazione di cui alla lettera *e*) è necessaria solo per le vacche lattifere.

(10) Indicare anche - in modo leggibile - nome e cognome del veterinario.

Annesso 4

CERTIFICATO SANITARIO (1) PER OVINI E CAPRINI DA ALLEVAMENTO O DA PRODUZIONE

CERTIFICATO N.

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . . . .

I. *Numero degli animali:* . . . . .

II. *Identificazione degli animali:*

Numero d'ordine	Agnello o capretto, castrato, ariete, pecora, capra, becco	Contrassegni ufficiali (marche o tatuaggi auricolari con numerazione progressiva o altri contrassegni)
—	—	—

III. *Provenienza degli animali.*

Gli animali:

hanno soggiornato almeno tre mesi prima del giorno del carico nel territorio dello Stato speditore;

Ovvero:

di età inferiore a tre mesi hanno soggiornato nel territorio dello Stato speditore dalla nascita fino al giorno del carico (2).

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2)

CERTIFICATO N.

IV. *Destinazione degli animali.*

Gli animali sono spediti da:
(luogo di spedizione)

a: . . . .
(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (2) (3)

Nome e indirizzo dello speditore: . . . .
. . . .

Punto probabile di passaggio della frontiera (posto di frontiera)
. . . .

Nome e indirizzo del destinatario: . . . .
. . . .

V. *Informazioni sanitarie.*

Il sottoscritto veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2), certifica che gli animali sopra indicati rispondono alle seguenti condizioni:

a) sono stati esaminati in data odierna e non presentano alcun sintomo clinico di malattia;

b) sono stati vaccinati entro i termini prescritti di almeno 15 giorni e non più di quattro mesi prima del carico contro i tipi AOC del virus aftoso con un vaccino inattivato ufficialmente autorizzato e controllato (4);

c) provengono da allevamento ovino o caprino ufficialmente indenne da brucellosi; la siero-agglutinazione praticata nel termine prescritto di 30 giorni prima del carico ha rilevato un tasso brucellare inferiore a 30 U.I. agglutinanti per millilitro (5);

d) negli ultimi 30 giorni hanno soggiornato in un'azienda situata nel territorio dello Stato speditore nella quale non è stata constatata ufficialmente, durante detto periodo, alcuna malattia contagiosa degli ovini e dei caprini; detta azienda inol-

tre è situata al centro di una zona indenne da epizoozie (6) e, secondo constatazioni ufficiali, è risultata indenne negli ultimi 3 mesi (8) da afta-epizootica e da brucellosi;

e) non sono stati trattati con sostanze ad azione ormonale od antiormonale naturali o di sintesi a scopo zootecnico;

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (2)

. . . .

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N.

f) sono stati trasportati direttamente passando — senza passare (2) — per un luogo di raccolta dall'azienda sul luogo esatto di carico senza entrare in contatto con animali biungulati che non fossero animali da allevamento o da produzione rispondenti alle condizioni previste per la spedizione nel Paese importatore, impiegando mezzi di trasporto o di contenzione previamente puliti e disinfettati con un disinfettante ufficialmente autorizzato. Il luogo in cui avviene il carico è situato al centro di zona indenne da epizoozia (6);

g) non si tratta di animali che debbano essere eliminati nel quadro di un programma nazionale di eradicamento delle malattie contagiose;

VI. *La validità del presente certificato è di giorni* 10 *a decorrere dalla data del rilascio.*

Fatto a . . . . il . . . . . . (7)

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (2) (9)

. . . .

Timbro ufficiale

(1) Ciascun certificato deve riferirsi al numero degli animali trasportati in uno stesso carro ferroviario, autocarro, nave o aereo, provenienti dalla stessa azienda ed aventi lo stesso destinatario.

(2) Cancellare l'indicazione inutile.

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei, il numero del volo, per le navi il nome.

(4) Sono esentati dalla vaccinazione gli animali di età inferiore ai 4 mesi.

(5) Sono esentati dalla siero-agglutinazione gli animali di età inferiore ai 7 mesi.

(6) Zona indenne da epizoozia si considera una zona del diametro di 20 km, entro la quale, secondo constatazioni ufficiali, non si è avuto da almeno 30 giorni alcun caso di afta epizootica.

(7) La data del rilascio deve coincidere con quella del carico.

(8) Il termine è riferito al giorno del carico.

(9) Indicare anche - in modo leggibile - nome e cognome del veterinario.

Annesso 5

CERTIFICATO SANITARIO (1) PER SUINI DA ALLEVAMENTO O DA PRODUZIONE

CERTIFICATO N. . . . .

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . .

I. *Numero degli animali:* . . . .

II. *Identificazione degli animali:*

Numero d'ordine	Sesso	Razza	Età	Contrassegni ufficiali (marche o tatuaggi auricolari con numerazione progressiva o altri contrassegni)
—	—	—	—	—

III. *Provenienza degli animali.*

Gli animali:

hanno soggiornato almeno 6 mesi prima del giorno del carico nel territorio dello Stato speditore;

Ovvero:

di età inferiore a 6 mesi, hanno soggiornato nel territorio dello Stato speditore dalla nascita fino al giorno del carico (4).

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (4)

. . . .

Timbro ufficiale

IV. *Destinazione degli animali.*

Gli animali sono spediti da: . . . .
(luogo di spedizione)

a: . . . .
(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (2) (4)

Nome e indirizzo dello speditore: . . . .

. . . .

Punto probabile di passaggio della frontiera (posto di frontiera)

. . . .

Nome e indirizzo del destinatario: . . . .

. . . .

V *Informazioni sanitarie.*

Il sottoscritto veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (4), certifica che gli animali sopraindicati rispondano alle seguenti condizioni:

a) sono stati esaminati in data odierna e non presentano alcun sintomo clinico di malattia;

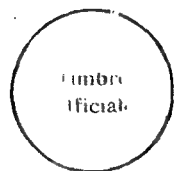
b) provengono da un allevamento suino indenne da brucellosi e nel termine prescritto di 30 giorni prima del carico hanno rivelato un tasso brucellare inferiore a 30 U.I./ml alla sieroagglutinazione e una reazione negativa alla fissazione del complemento (3);

c) negli ultimi 30 giorni hanno soggiornato in un'azienda situata nel territorio dello Stato speditore, nella quale durante questo periodo, non è stata constatata ufficialmente alcuna delle malattie contagiose dei suini; detta azienda inoltre è situata al centro di una zona indenne da epizoozia (5), e, secondo constatazioni ufficiali, è risultata essere indenne negli ultimi 3 mesi (7) da afta epizootica, da brucellosi e da peste suina classica;

d) non si tratta di animali che debbano essere eliminati nel quadro di un programma nazionale di eradicamento delle malattie contagiose;

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (4)

. . . .

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N.

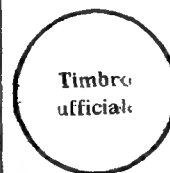
e) nei comuni, in cui sono stati allevati i suini, come pure nei comuni limitrofi non si sono verificati casi di trichinosi negli ultimi 3 anni e in ogni caso, il voivodato (per la Polonia) e la provincia (per l'Italia) di origine dei suini stessi è indenne da trichinosi da almeno 3 anni;

f) non sono stati trattati con sostanze ad azione ormonale ed antiormonale naturali o di sintesi, a scopo zootecnico;

g) sono stati trasportati direttamente dall'allevamento passando — senza passare (4) per un luogo di raccolta — dall'azienda sul luogo esatto del carico senza entrare in contatto con animali biungulati che non fossero animali da allevamento o da produzione e rispondenti alle condizioni previste per la spedizione verso il Paese importatore. I mezzi di trasporto e di contenzione sono stati previamente puliti e disinfettati con disinfettanti ufficialmente autorizzati. Il luogo del carico è situato al centro di zona indenne da epizoozia (5).

VI. *La validità del presente certificato è di giorni* 10 *a decorrere dalla data del rilascio.*

Fatto a . . . . il . . . . . . (6)

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (4) (8)

. . . .

---

(1) Ciascun certificato deve riferirsi al numero di animali trasportati in uno stesso carro ferroviario, autocarro, nave o aereo, provenienti dalla stessa azienda ed aventi lo stesso destinatario.

(2) Per i carri, gli autocarri, indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo, per le navi il nome.

(3) La siero-agglutinazione e la fissazione del complemento sono praticate soltanto per i suini il cui peso superi i 25 chilogrammi.

(4) Cancellare l'indicazione inutile.

(5) Zona indenne da epizoozia si considera una zona del diametro di 20 km, entro la quale, secondo constatazione ufficiale, non si è avuto da almeno 30 giorni alcun caso di afta epizootica e da almeno 40 giorni alcun caso di peste suina classica.

(6) La data del rilascio deve coincidere con quella del carico.

(7) Il termine è riferito al giorno del carico.

(8) Indicare anche - in modo leggibile - nome e cognome del veterinario.

Annesso 6

CERTIFICATO SANITARIO (1)
PER BOVINI DA MACELLO (2)

CERTIFICATO N.

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . . .

I. *Numero degli animali*: . .

II. *Identificazione degli animali*:

Numero d'ordine	Vacca, toro, bue, giovenca, vitello	Contrassegni ufficiali (marche o tatuaggi auricolari con numerazione progressiva)
—	—	—

III. *Provenienza degli animali.*

Gli animali hanno soggiornato almeno 3 mesi prima del giorno del carico nel territorio dello Stato speditore.

Ovvero:

Di età inferiore a 3 mesi hanno soggiornato nel territorio dello Stato speditore dalla nascita fino al giorno del carico (3).

IV. *Destinazione degli animali.*

Gli animali sono spediti da: . . . .
(luogo di spedizione)

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (3)

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N. . .

a: . . . .
(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (3) (4)

Nome e indirizzo dello speditore: . . . .

Punto probabile di passaggio dalla frontiera (posto di frontiera) . . . .

Nome e indirizzo del destinatario: . . . .

V *Informazioni sanitarie.*

Il sottoscritto veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (3), certifica che gli animali sopra indicati rispondono alle seguenti condizioni:

a) sono stati esaminati in data odierna e non presentano alcun sintomo di malattia;

b) sono stati vaccinati entro i termini prescritti di almeno 15 giorni e non più di 4 mesi prima del carico contro i tipi AOC del virus aftoso con un vaccino inattivato ufficialmente autorizzato e controllato (5);

c) provengono da allevamento bovino ufficialmente indenne da tubercolosi o hanno subito con esito negativo un intradermotubercolinizzazione praticata nel termine prescritto di 30 giorni prima del carico secondo le norme del Paese importatore (3);

d) provengono da un allevamento bovino ufficialmente indenne o indenne da brucellosi ovvero hanno presentato alla sieroagglutinazione, praticata nel termine prescritto di 30 giorni prima del carico un tasso brucellare inferiore a 30 u.i. agglutinanti per millilitro (3);

e) non si tratta di animali che debbano essere eliminati nel quadro di un programma nazionale di eradicamento delle malattie contagiose;

f) negli ultimi 30 giorni prima del carico hanno soggiornato in una azienda situata nel territorio dello Stato speditore, nella quale non è stata constatata ufficialmente, durante detto periodo, alcuna malattia contagiosa dei bovini; detta azienda, inoltre è situata al centro di una zona indenne da epizoozia (6) e, secondo constatazioni ufficiali, è risultata essere indenne negli ultimi 3 mesi, (8) da afta epizootica e da brucellosi bovina.

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (3)

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N. . . . .

g) sono stati trasportati direttamente passando — senza passare (3) — per un luogo di raccolta dall'azienda sul luogo esatto di carico, senza entrare in contatto con animali biungulati che non fossero animali da macello rispondenti alle condizioni previste per la spedizione verso il paese importatore, impiegando mezzi di trasporto e di contenzione previamente puliti e disinfettati con un disinfettante ufficialmente autorizzato.

Il luogo del carico è situato al centro di una zona indenne da epizoozia (6);

h) non sono stati trattati con sostanze ad azione ormonale od antiormonale naturali o di sintesi a scopo zootecnico o terapeutico, né con altre sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo delle carni pericoloso o nocivo per la salute umana. L'eventuale somministrazione di antibiotici è stata interrotta 7 giorni prima del carico.

VI. *La validità del presente certificato è di giorni 10 a decorrere dalla data del rilascio.*

Fatto a . . . . . . il . . . . . . (7)

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato. (9)

. . . .

Timbro ufficiale

(1) Ciascun certificato sanitario deve riferirsi al numero di animali trasportati in uno stesso carro ferroviario, autocarro, nave od aereo, provenienti dalla stessa azienda ed aventi lo stesso destinatario.

(2) Bovini da macello: i bovini destinati, subito dopo il loro arrivo nel Paese importatore, ad essere condotti direttamente al macello.

(3) Cancellare l'indicazione inutile.

(4) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo, per le navi il nome.

(5) Sono esentati dalla vaccinazione antiaftosa i vitelli di età inferiore ai 4 mesi.

(6) Zona indenne da epizoozia si considera una zona del diametro di 20 km, entro la quale, secondo constatazioni ufficiali, non si è avuto da almeno 30 giorni alcun caso di afta epizootica.

(7) La data del rilascio deve coincidere con quella del carico.

(8) Il termine è riferito al giorno del carico.

(9) Indicare anche - in modo leggibile - nome e cognome del veterinario.

Annesso 7

CERTIFICATO SANITARIO (1) PER OVINI E CAPRINI DA MACELLO (2)

CERTIFICATO N. . . . .

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . .

I. *Numero degli animali:* . . . .

II. *Identificazione degli animali:*

Numero d'ordine	Agnello e capretto, castrato, ariete, pecora, capra, becco	Contrassegni ufficiali (marche e tatuaggi auricolari con numerazione progressiva o altri contrassegni)
—	—	—

III. *Provenienza degli animali.*

Gli animali:

hanno soggiornato almeno tre mesi prima del giorno del carico nel territorio dello Stato speditore

ovvero:

di età inferiore a tre mesi hanno soggiornato nel territorio dello Stato speditore dalla nascita fino al giorno del carico (3).

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (3)

. . . .

CERTIFICATO N. . .

IV. *Destinazione degli animali.*

Gli animali sono spediti da: . . . . . .
(luogo di spedizione)

a: . . . .
(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (3) (4)

Nome e indirizzo dello speditore: . . . .

. . . .

Punto probabile di passaggio della frontiera (posto di frontiera)

. . . .

Nome e indirizzo del destinatario: . . . .

. . . .

V. *Informazioni sanitarie.*

Il sottoscritto, veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (3), certifica che gli animali sopra indicati rispondono alle seguenti condizioni:

a) sono stati esaminati in data odierna e non presentano alcun sintomo clinico di malattia;

b) sono stati vaccinati entro i termini prescritti di almeno 15 giorni e non più di 4 mesi prima del carico contro i tipi AOC del virus aftoso con un vaccino inattivato ufficialmente autorizzato e controllato (5);

c) provengono da un allevamento ovino e caprino ufficialmente indenne da brucellosi ovvero hanno presentato alla sieroagglutinazione praticata nel termine prescritto di 30 giorni prima del carico un tasso brucellare a 30 u.i. agglutinanti per millilitro (3);

d) non si tratta di animali che debbano essere eliminati nel quadro di un programma nazionale di eradicamento delle malattie contagiose;

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (3)

. . . .

CERTIFICATO N. . . . .

e) negli ultimi 30 giorni hanno soggiornato in una azienda situata nel territorio dello Stato speditore nella quale non è stata constatata ufficialmente, durante detto periodo, alcuna malattia contagiosa degli ovini e dei caprini; detta azienda inoltre è situata al centro di una zona indenne da epizoozia (6) e, secondo constatazioni ufficiali, è risultata essere indenne negli ultimi 3 mesi (8) da afta epizootica e da brucellosi;

f) non sono stati trattati con sostanze ad azione ormonale ed antiormonale naturali o di sintesi a scopo zootecnico o terapeutico; né con altre sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo delle carni pericolose o nocive per la salute umana; l'eventuale somministrazione di antibiotici è stata interrotta 7 giorni prima del carico;

g) sono stati trasportati direttamente passando — senza passare (3) per un luogo di raccolta — dall'azienda sul luogo esatto di carico senza entrare in contatto con animali biungulati che non fossero animali da macello rispondenti alle condizioni previste per la spedizione nel Paese importatore, impiegando mezzi di trasporto e di contenzione previamente puliti e disinfettati con un disinfettante ufficialmente autorizzato. Il luogo del carico è situato al centro di una zona indenne da epizoozia (6).

VI. *La validità del presente certificato è di giorni* 10 *a decorrere dalla data del rilascio.*

Fatto a . . . . il . . . . . . (7)

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (3) (9)

. . . .

(1) Ciascun certificato deve riferirsi al numero di animali trasportati in uno stesso carro ferroviario, autocarro, nave, aereo provenienti dalla stessa azienda ed aventi lo stesso destinatario.

(2) Ovini e caprini da macello: gli ovini e i caprini destinati subito dopo il loro arrivo in Italia ad essere condotti direttamente al macello.

(3) Cancellare l'indicazione inutile.

(4) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo, per le navi il nome.

(5) Sono esentati dalla vaccinazione gli animali di età inferiore ai 4 mesi.

(6) Zona indenne da epizoozia, si considera una zona del diametro di 20 km, entro la quale, secondo constatazioni ufficiali, non si è avuto da almeno 30 giorni, alcun caso di afta epizootica.

(7) La data del rilascio deve coincidere con quella del carico.

(8) Il termine è riferito al giorno del carico.

(9) Indicare anche - in modo leggibile - nome e cognome del veterinario.

Annesso 8

CERTIFICATO SANITARIO (1)
PER SUINI DA MACELLO (2)

CERTIFICATO N. . . .

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . .

I. *Numero degli animali*: . . . .

II *Identificazione degli animali*:

Numero d'ordine	Suini o suinetti	Contrassegni ufficiali (marche o tatuaggi auricolari con numerazione progressiva, o altri contrassegni)
—	—	—

III. *Provenienza degli animali.*

Gli animali:

da almeno 3 mesi prima del giorno del carico hanno soggiornato nel territorio dello Stato speditore

ovvero:

di età inferiore a tre mesi hanno soggiornato nel territorio dello Stato speditore dalla nascita fino al giorno del carico (3).

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (3)

. . . . . .

CERTIFICATO N.

IV. *Destinazione degli animali.*

Gli animali sono spediti da: .
(luogo di spedizione)

a: . . . .
(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (3) (4)

Nome e indirizzo dello speditore: . . . .
. . . .

Punto probabile di passaggio della frontiera (posto di frontiera)
. . . .

Nome e indirizzo del destinatario: . .
. . . . . .

V. *Informazioni sanitarie.*

Il sottoscritto, veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (3), certifica che gli animali sopraindicati rispondono alle seguenti condizioni:

a) sono stati esaminati in data odierna e non presentano alcun sintomo clinico di malattia;

b) non si tratta di animali che debbano essere eliminati nel quadro di un programma nazionale di eradicamento delle malattie contagiose;

c) negli ultimi 30 giorni hanno soggiornato in un'azienda situata nel territorio dello Stato speditore, nella quale durante detto periodo, non è stata constatata ufficialmente alcuna delle malattie contagiose dei suini, detta azienda inoltre è situata al centro di una zona indenne da epizoozia (5), e, secondo constatazioni ufficiali, è risultata essere indenne negli ultimi 3 mesi (7) da afta epizootica, da brucellosi e da peste suina classica;

d) sono stati trasportati direttamente dall'allevamento, passando — senza passare (3) per un luogo di raccolta, nel luogo esatto del carico, senza entrare in contatto con animali biungulati che non fossero animali da macello rispondenti alle condizioni previste per la spedizione verso il Paese importatore. I mezzi di trasporto e di contenzione sono stati previamente puliti e disinfettati con disinfettanti ufficialmente autorizzati. Il luogo del carico è situato al centro di una zona indenne da epizoozia (5);

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (3)

. . . .

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N. . . . .

e) non sono stati trattati con sostanze ad azione ormonale od antiormonale naturali o di sintesi a scopo zootecnico o terapeutico né con altre sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo delle carni pericoloso o nocivo per la salute umana. L'eventuale somministrazione di antibiotici è stata interrotta 7 giorni prima del carico;

f) nei comuni in cui sono stati allevati i suini come pure nei comuni limitrofi non si sono verificati casi di trichinosi negli ultimi 3 anni e, in ogni caso, il voivodato (per la Polonia) o la provincia (per l'Italia) d'origine dei suini stessi è indenne da trichinosi da almeno 3 anni.

VI. *La validità del presente certificato è di giorni* 10 *a partire dalla data del rilascio.*

Fatto a . . . . il . . . . (6)

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (3) (8)

. . . .

(1) Ciascun certificato sanitario deve riferirsi al numero di animali trasportati in uno stesso carro ferroviario, autocarro, nave od aereo, provenienti dalla stessa azienda ed aventi lo stesso destinatario.

(2) Suini da macello: suini destinati, subito dopo il loro arrivo nel Paese importatore ad essere condotti direttamente al macello.

(3) Cancellare l'indicazione inutile.

(4) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione; per gli aerei il numero del volo; per le navi il nome.

(5) Zona indenne da epizoozia si considera una zona del diametro di 20 km, entro la quale, secondo constatazioni ufficiali, non si è avuto da almeno 30 giorni alcun caso d'afta epizootica e da almeno 40 giorni alcun caso di peste suina classica.

(6) La data del rilascio deve coincidere con quella del carico.

(7) Il termine è riferito al giorno del carico.

(8) Indicare anche - in modo leggibile - nome e cognome del veterinario.

Annesso 9

CERTIFICATO SANITARIO (1)
PER CONIGLI VIVI

CERTIFICATO N.

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . .

I. *Numero degli animali*: . . . .

II. *Identificazione degli animali*:

Razza: . . . .

Eventuali contrassegni: . . . .

III. *Provenienza degli animali.*

Gli animali hanno soggiornato nel territorio dello Stato speditore dalla nascita sino al giorno del carico.

IV. *Destinazione degli animali.*

Gli animali sono spediti da: . .
(luogo di spedizione)

a: . . . .
(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (2) (3)

Nome e indirizzo dello speditore: . . . .
. . . .

Punto probabile di passaggio della frontiera (posto di frontiera)
. . . .

Nome e indirizzo del destinatario: . . . .
. . . .

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (2) (5)

. . . .

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N.

V *Informazioni sanitarie.*

Il sottoscritto veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2) certifica che gli animali sopra indicati:

a) sono stati esaminati in data odierna e non presentano alcun sintomo clinico di malattia;

b) la regione da cui provengono gli animali è indenne da tularemia da almeno un anno;

c) la località d'origine per un raggio di 50 chilometri è indenne da mixomatosi da almeno 6 mesi;

d) gli animali cui si riferisce il presente certificato non sono stati trattati con sostanze ad azione ormonale od antiormonale, naturali o di sintesi a scopo zootecnico e terapeutico, né con altre sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo delle carni pericoloso o nocivo per la salute umana; l'eventuale somministrazione di antibiotici è stata interrotta 7 giorni prima del carico.

VI. *La validità del presente certificato è di giorni* 10 *a decorrere dalla data del rilascio.*

Fatto a . . . . il . . . . (4)

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (2) (5)

. . . .

Timbro ufficiale

---

(1) Ciascun certificato deve riferirsi al numero di animali trasportati in uno stesso carro ferroviario, autocarro, nave o aereo, provenienti dalla stessa azienda ed aventi lo stesso destinatario.

(2) Cancellare la menzione inutile.

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo, per le navi il nome.

(4) La data del rilascio deve coincidere con quella del carico.

(5) Idicare anche - in modo leggibile - nome e cognome del veterinario.

Annesso 10

CERTIFICATO SANITARIO (1)
PER LEPRI VIVE

CERTIFICATO N. . . . .

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . .

I. *Numero degli animali*: . . . .

II. *Identificazione degli animali*:

Gli animali sono contrassegnati all'orecchio destro con tatuaggio o marca, mediante le lettere:

PL, per la Polonia;

I, per l'Italia (2).

III. *Provenienza degli animali.*

Gli animali sono originari dal Paese esportatore.

IV. *Destinazione degli animali.*

Gli animali sono spediti da: . . . .
(luogo di spedizione)

a: . . . .
(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (2) (3)

Nome e indirizzo dello speditore: . . . .
. . . .

Punto probabile di passaggio della frontiera (posto di frontiera)
. . . .

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2) (5)

. . . .

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N. . .

Nome e indirizzo del destinatario: . . . .
. . . .

V. *Informazioni sanitarie.*

Il sottoscritto veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2), certifica che gli animali sopraindicati:

a) sono stati esaminati in data odierna e non presentano alcun sintomo clinico di malattia;

b) sono originari da regione indenne da tularemia da almeno un anno;

c) se di età superiore ai 12 mesi, sono stati sottoposti con esito negativo alla prova della siero-agglutinazione per la brucellosi, in data . . . .

VI. *La validità del presente certificato è di giorni* 10 *a decorrere dalla data del rilascio* (4).

Fatto a . . il . . . . .

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2) (5)

. . . .

Timbro ufficiale

(1) Ciascun certificato deve riferirsi al numero di animali trasportati in uno stesso carro ferroviario, autocarro, nave o aereo, provenienti dalla stessa azieda ed aventi lo stesso destinatario.

(2) Cancellare la menzione inutile;

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo, per le navi il nome.

(4) La data del rilascio deve coincidere con quella del carico.

(5) Indicare anche - in modo leggibile - nome e cognome del veterinario.

Annesso 11

CERTIFICATO SANITARIO (1) PER SELVAGGINA DA PENNA VIVA

CERTIFICATO N. . . . .

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . .

I. *Numero degli animali* (distinti per specie): . . . . .

II. *Identificazione degli animali:*

Eventuali contrassegni: . . . .

III. *Provenienza degli animali.*

Gli animali sono originari del Paese esportatore.

IV. *Destinazione degli animali.*

Gli animali sono spediti da: . . . .
(luogo di spedizione)

a: . . . .
(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (1) (2)

Nome e indirizzo dello speditore: . . . .
. . . .

Punto probabile di passaggio della frontiera (posto di frontiera)
. . . .

Nome e indirizzo del destinatario: . . . .
. . . .

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (3)

. . . .

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N. . . . . .

V. *Informazioni sanitarie.*

Il sottoscritto, veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (3), certifica che gli animali sopraindicati:

a) sono stati mantenuti in un centro di quarantena per un periodo non inferiore a 21 giorni e durante detto periodo non hanno presentato manifestazioni riferibili a malattie infettive della specie;

b) sono stati controllati il giorno del carico e riconosciuti in buono stato di salute.

VI. *La validità del presente certificato è di giorni* 10 *a partire dalla data del rilascio.*

Fatto a . . . . il . . . . . . (4)

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (3) (5)

. . . .

Timbro ufficiale

(1) Ciascun certificato deve riferirsi ad animali trasportati in uno stesso carro ferroviario, autocarro, nave od aereo, aventi lo stesso speditore e lo stesso destinatario.

(2) Per i carri ferroviari e gli autocarri il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo, per le navi il nome.

(3) Cancellare la menzione inutile.

(4) La data del rilascio deve coincidere con quella del carico.

(5) Indicare anche - in modo leggibile - nome e cognome del veterinario.

Annesso 12

CERTIFICATO SANITARIO PER API

(sciami; api adulte isolate: regine, fuchi, operaie, uova e larve d'api)

CERTIFICATO N. . . . .

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . .

I. *Natura e quantità della merce:*

Numero dei contenitori: . . . .

Contrassegno apposto su ogni contenitore: . . . . .

II. *Luogo di origine.*

Spedizione; la merce suindicata è spedita

da: . . . .

(luogo di spedizione)

a: . . . .

(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto: . . . .

a mezzo di: . . . .

(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (1) (3)

Nome e indirizzo dello speditore: . . . .

. . . .

Punto probabile di passaggio della frontiera (posto di frontiera)

. . . .

Nome e indirizzo del destinatario: . . . .

. . . .

III. *Informazioni sanitarie.*

Il sottoscritto veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (1), certifica che:

a) le api sopra indicate sono state esaminate in data odierna e non presentano alcun sintomo riferibile ad acariasi interna (Acarapis Woodi Internus) o a nosemiasi (Nosema Apis);

b) l'apiario in cui sono state allevate e da cui provengono le api predette è ufficialmente approvato e sottoposto a controllo da parte dell'autorità sanitaria competente per l'applicazione delle misure sanitarie;

c) il predetto apiario è indenne da tutte le malattie contagiose delle api (peste europea, peste americana, nosemiasi ed acariasi) da almeno tre mesi;

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (1) (4)

. . . .

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N. . . . .

d) l'apiario medesimo è situato al centro di una zona di almeno 3 km, di raggio entro la quale non è stato constatato alcun caso di peste europea, peste americana, acariasi interna e nosemiasi delle api da almeno 6 mesi;

e) il materiale d'imballaggio e i prodotti che accompagnano le api, provengono dall'apiario dell'allevamento esportatore e non sono entrati in contatto con api o alveari malati, né con prodotti o materiali contaminati o estranei all'apiario esportatore.

Il sottoscritto veterinario di Stato incaricato dallo Stato attesta, inoltre, che le uova d'api e relative api accompagnatrici (operaie, regine, fuchi) non presentavano, al momento del carico alcun sintomo riferibile a peste americana (bacillus larvae) e peste europea (putrificatio poly-bacteritica larvae).

IV. *La validità del presente certificato è di giorni* 10 *a partire dalla data del rilascio.*

Fatto a . . . . il . . . . (2)

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (1) (4)

. . . .

Timbro ufficiale

(1) Cancellare la menzione inutile.

(2) La data del rilascio deve coincidere con quella del carico.

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo, per le navi il nome.

(4) Indicare anche - in modo leggibile - nome e cognome del veterinario.

Annesso 13

CERTIFICATO SANITARIO
PER CARNI EQUINE, BOVINE, SUINE, OVINE E CAPRINE, REFRIGERATE O CONGELATE

CERTIFICATO N. . . . .

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . .

I. *Identificazione delle carni.*

Carni di: . . . .
(specie animale) (1)

Presentazione: carni refrigerate, congelate, con osso, disossate (1)

Denominazione merceologica: . . . .
(tipo dei pezzi o tagli)

Natura e tipo dell'imballaggio: . . . .

Numero dei colli: . . . .

Peso netto totale della spedizione kg: . . . .

II. *Provenienza delle carni:*

macello: . . . . Numero . . . . . (2)

laboratorio di sezionamento: . Numero . . . . . (2)

deposito frigorifero: Numero . . . (2)

III. *Destinazione delle carni.*

Le carni sopra indicate sono spedite da: . . . . . .
(luogo di spedizione)

a: . . . .
(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (2) (3)

Nome e indirizzo dello speditore: . . . .
. . . .

Nome e indirizzo del destinatario: . . . .
. . . .

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (2)

. . . .

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N. . . . .

IV. *Attestato di sanità.*

Il sottoscritto, veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (1) certifica che:

a) le carni sopraindicate, come pure le etichette fissate agli imballaggi delle carni sopraindicate, recano i bolli sanitari veterinari comprovanti che le carni provengono esclusivamente da animali macellati in macelli riconosciuti e da laboratori di sezionamento riconosciuti (2);

b) le carni sopraindicate sono state sottoposte con esito favorevole ad ispezione veterinaria effettuata conformemente alle disposizioni previste dal vigente Accordo annesso alla vigente Convenzione veterinaria italo-polacca e riconosciute incondizionatamente atte al consumo umano, perfettamente sane, salubri e genuine;

c) le carni sopraindicate sono state ottenute, lavorate, manipolate, sezionate, disossate (2), conservate e spedite conformemente alle disposizioni previste dal precitato Accordo;

d) nei comuni in cui sono stati allevati suini dai quali sono state ottenute le carni, come pure nei comuni limitrofi, non si sono verificati casi di trichinosi negli ultimi 3 anni ed, in ogni caso, il vaivodato (per la Polonia) o la provincia (per l'Italia) d'origine dei suini stessi è indenne da trichinosi da almeno 3 anni;

ovvero:

nei voivodati (per la Polonia) o nelle provincie (per l'Italia) in cui sono stati allevati detti suini non si sono verificati casi di trichinosi nei tre anni precedenti la macellazione e le carni sono state conservate a —30°C per 12 giorni o a —25°C per 25 giorni.

In ogni caso le carni sono state sottoposte ad un esame trichinoscopico con esito negativo;

e) gli animali da cui provengono le carni sopraindicate non sono stati trattati con antibiotici nell'ultima settimana prima della macellazione, con sostanze ad azione ormonale o antiormonale, con inteneritori, calmanti, chelanti, arsenicali, antimoniali o con altre sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo delle carni pericoloso o nocivo per la salute umana;

f) le carni sopraindicate non sono state trattate con sostanze coloranti o conservanti, con sostanze inteneritrici, con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti o comunque con sostanze nocive o suscettibili di rendere il consumo delle carni pericoloso o nocivo per la salute umana;

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (2) (4)

. . . .

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N. . . . . .

g) le carni sopraindicate non contengono residui di pesticidi a livelli superiori a quelli previsti dalla legislazione del Paese importatore;

h) i mezzi adibiti al trasporto (veicoli e contenitori) e le condizioni di carico della spedizione corrispondono alle prescrizioni igieniche stabilite dal precitato Accordo.

V. *Attestato zoosanitario.*

Inoltre il sottoscritto veterinario di Stato o incaricato dallo Stato certifica che le carni sopraindicate sono state ottenute da animali che non provengono da azienda né da zona soggetta a misure di polizia veterinaria disposte in seguito alla insorgenza di afta ipozootica, peste suina classica, brucellosi, carbonchio ematico; in particolare certifica che detti animali sono originari:

a) da azienda nella quale non si è verificato:

alcun caso di afta epizootica nei 30 giorni precedenti la macellazione per gli animali di specie bovina, ovina, caprina, e suina;

alcun caso di brucellosi nei 42 giorni precedenti la macellazione per gli animali di specie bovina, ovina, caprina e suina;

alcun caso di peste suina classica nei 40 giorni precedenti la macellazione per gli animali di specie suina;

alcun caso di carbonchio ematico nei 15 giorni precedenti la macellazione per gli animali di specie bovina, ovina, caprina, suina ed equina;

b) da zona nella quale entro il raggio di 10 chilometri non si è verificato:

alcun caso di afta epizootica nei 30 giorni precedenti la macellazione, per gli animali di specie bovina, ovina, caprina e suina;

alcun caso di peste suina classica nei 40 giorni precedenti la macellazione, per gli animali di specie suina.

Fatto a . . . . il . . . . (5)

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2) (4)

. . . .

Timbro ufficiale

---

(1) Nel caso trattisi di carni equine, indicare se trattasi di carni di cavallo, di asino o di mulo.

(2) Cancellare la menzione inutile.

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero di volo e per le navi il nome.

(4) Indicare anche - in modo leggibile - nome e cognome del veterinario.

(5) La data del rilascio del certificato deve coincidere con quella del carico.

Annesso 14

CERTIFICATO SANITARIO PER CARNI DI VOLATILI ALLEVATI E DI CONIGLI DOMESTICI REFRIGERATE O CONGELATE

CERTIFICATO N. . . . .

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . .

I. *Identificazione delle carni.*

Carni di: . . . .
(specie animale)

Presentazione: carni refrigerate, congelate (1).

Denominazione merceologica: (tipo dei pezzi o tagli) . . .
. . . .

Natura e tipo dell'imballaggio: . . . .

Numero dei colli: . . . .

Peso netto totale della spedizione kg: . . . .

II. *Provenienza delle carni:*

macello . . . . Numero . . . . (1)

laboratorio di sezionamento . Numero . . . . (1)

deposito frigorifero . . . Numero . . . . (1)

III. *Destinazione delle carni.*

Le carni sopraindicate sono spedite da: . . . . . .
(luogo di spedizione)

a: . . . .
(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (1) (2)

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (1)

. . . .

CERTIFICATO N. . . . .

Nome e indirizzo dello speditore: . . . .

. . . .

Nome e indirizzo del destinatario: . . . .

. . . .

IV. *Attestato di sanità.*

Il sottoscritto veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (1) certifica che:

a) le carni sopraindicate ed i loro imballaggi recano i contrassegni comprovanti che le carni provengono escusivamente da animali macellati e sezionati (1), in stabilimenti di macellazione e di lavorazione ufficialmente riconosciuti;

b) le carni sopraindicate sono state sottoposte con esito favorevole ad ispezione veterinaria effettuata conformemente alle disposizioni previste dall'Accordo annesso alla vigente Convenzione veterinaria italo-polacca e riconosciute incondizionatamente atte al consumo umano, perfettamente sane, salubri e genuine;

c) le carni sopraindicate sono state ottenute, lavorate, manipolate, conservate e spedite conformemente alle disposizioni previste dal precitato accordo;

d) gli animali da cui provengono le carni sopraindicate non sono stati trattati con antibiotici nell'ultima settimana prima della macellazione, con sostanze ad azione ormonale o antiormonale, con inteneritori, arsenicali o con altre sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo delle carni pericoloso o nocivo per la salute umana;

e) le carni sopraindicate non sono state trattate con sostanze coloranti o decoloranti con sostanze conservanti, aromatiche, inteneritrici, con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti o comunque con sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo delle carni pericolo o nocivo per la salute umana;

f) le carni sopraindicate non contengono residui di pesticidi a livelli superiori a quelli previsti dalla legislazione del paese importatore;

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (1) (3)

. . . .

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N.

g) i mezzi di trasporto (veicoli e contenitori) e le condizioni di carico della spedizione corrispondono alle prescrizioni igieniche stabilite dal predetto accordo.

V. *Attestato zoosanitario.*

Inoltre il sottoscritto veterinario di Stato o incaricato dallo Stato certifica che le carni sopraindicate sono state ottenute da animali originari da:

a) zone non sottoposte da almeno 40 giorni a misure di polizia veterinaria disposte in seguito all'insorgenza di peste aviare o di pseudopeste aviare per i volatili allevati e di mixomatosi per i conigli domestici;

b) allevamenti non sottoposti a misure di interdizione per la presenza di malattie infettive della specie.

Fatto a . . . . il . . . . (4)

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (1) (3)

. . . .

Timbro ufficiale

(1) Cancellare la menzione inutile.

(2) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero di volo, per le navi il nome.

(3) Indicare anche - in modo leggibile, nome e cognome del veterinario.

(4) La data del rilascio del certificato deve coincidere con quella del carico.

Annesso 15

CERTIFICATO SANITARIO PER CARNI DI SELVAGGINA UCCISA REFRIGERATE O CONGELATE

(selvaggina da penna, lepri)

CERTIFICATO N. . . . .

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . .

I. *Identificazione delle carni.*

Carni di: . . . .
(specie animale)

Presentazione: carni refrigerate, congelate, con osso, disossate (1)

Denominazione merceologica . . . .
(tipo dei pezzi o tagli)

Natura e tipo dell'imballaggio: . . . .

Numero dei colli: . . . .

Peso netto totale della spedizione kg: . . . .

II. *Provenienza delle carni.*

Stabilimento: . Numero .

III. *Destinazione delle carni.*

Le carni sopraindicate sono spedite da: .
(luogo di spedizione)

a: . . . .
(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (1) (2)

Nome e indirizzo dello speditore: .
. . . .

Nome e indirizzo del destinatario: . . . .
. . . .

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (1)

. . . .

Timbro ufficiale

Certificato N. . . . .

IV. *Attestato di sanità.*

Il sottoscritto veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (1) certifica che:

a) le carni sopraindicate recano i contrassegni comprovanti che sono state ottenute in uno stabilimento di lavorazione della selvaggina ufficialmente riconosciuto;

b) le carni sopraindicate sono state sottoposte con esito favorevole ad ispezione veterinaria;

c) le carni sopraindicate sono state ottenute, lavorate, manipolate, conservate, e spedite conformemente alle prescrizioni igieniche;

d) le carni sopraindicate non sono state trattate con sostanze coloranti o decoloranti, con sostanze conservanti, aromatiche, inteneritrici, con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti o comunque con sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo delle carni pericoloso o nocivo per la salute umana;

e) i mezzi di trasporto (veicoli e contenitori) e le condizioni di carico della spedizione corrispondono alle prescrizioni igieniche.

Fatto a . . . . il . . . . (4)

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (1) (3)

. . . .

Timbro ufficiale

(1) Cancellare la menzione inutile.

(2) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero di volo, per le navi il nome.

(3) Indicare anche - in modo leggibile, nome e cognome del veterinario.

(4) La data del rilascio del certificato deve coincidere con quella del carico.

Annesso 16

CERTIFICATO SANITARIO (1)
PER CARNI PREPARATE
(Ivi comprese frattaglie, budella, vesciche, grassi commestibili, che non siano refrigerati o congelati)

Preparazione a base di carne o contenenti carne

Certificato N. . . . .

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . .

I. *Identificazione dei prodotti.*

Carni preparate di: . . . .
(specie animale)

Natura e denominazione merceologica dei prodotti: . . .
. . . .

Natura e tipo dell'imballaggio: . . . .

Numero dei colli: . . . .

Peso netto totale della spedizione Kg.: . . . . . .

II *Provenienza dei prodotti.*

Indirizzo/i e numero/i di riconoscimento dello/degli stabilimento/i di preparazione riconosciuto/i: . . . . . .
. . . .

III. *Destinazione dei prodotti.*

I prodotti sono spediti da: . . . .
(luogo di spedizione)

a: . . . .
(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (2) (3)

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (2)

. . . .

Timbro
ufficiale

CERTIFICATO N. . . . .

Nome e indirizzo dello speditore: . . . .
. . . .

Nome e indirizzo del destinatario: . . . .
. . . .

IV. *Attestato di sanità*:

Il sottoscritto veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2) certifica che: . . . . .

a) le carni utilizzate per la preparazione dei prodotti sopra indicati:

provengono esclusivamente da animali macellati e sezionati in stabilimenti di macellazione e di lavorazione ufficialmente riconosciuti;

sono state sottoposte con esito favorevole ad ispezione veterinaria effettuata conformemente alle disposizioni previste dall'Accordo annesso alla vigente Convenzione veterinaria italo-polacca;

b) i prodotti sopra indicati sono sani e atti incondizionatamente all'alimentazione umana;

c) i prodotti sopra indicati sono stati lavorati sotto il controllo del servizio veterinario in condizioni igieniche;

d) le carni suine utilizzate per la preparazione dei prodotti sopra indicati sono state sottoposte ad esame trichinoscopico con esito favorevole e nei distretti di origine dei suini non sono stati constatati casi di trichinosi da almeno tre anni (4);

e) gli animali da cui i sopra indicati prodotti provengono non sono stati trattati con sostanze ad azione ormonale od antiormonale, naturali o di sintesi, con antibiotici nell'ultima settimana prima della macellazione o con altre sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo di tali prodotti pericoloso e nocivo per la salute umana;

f) i prodotti sopraindicati non sono stati trattati con sostanze coloranti, conservanti, con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti, e non contengono residui di pesticidi a livelli superiori a quelli previsti dalla Legislazione del Paese importatore, né altre sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo di tali prodotti pericoloso o nocivo per la salute umana, e, comunque, non contengono alcuna sostanza la cui utilizzazione non è consentita dalla Legislazione del Paese importatore;

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (6)

. . . .

Timbro
ufficiale

CERTIFICATO N. . . . . .

g) i prodotti sopra indicati nonché i loro imballaggi recano i contrassegni comprovanti che la loro produzione è avvenuta in stabilimenti ufficialmente riconosciuti;

h) i mezzi di trasporto e le condizioni di carico corrispondono alle condizioni igieniche.

Fatto a . . . . il . . . . . . (5)

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (2) (6)

. . . .

Timbro
ufficiale

---

(1) Sono escluse le carni equine conservate in scatola.

(2) Cancellare la menzione inutile.

(3) Per i carri ferroviari, gli autocarri, indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo, e per le navi il nome.

(4) L'attestazione è richiesta soltanto per prodotti carnei suini o contenenti carni suine che non siano state sottoposte a cottura.

(5) La data del rilascio deve coincidere con quella del carico.

(6) Indicare anche - in modo leggibile - nome e cognome del veterinario.

Annesso 17

CERTIFICATO SANITARIO
PER UOVA DI VOLATILI IN GUSCIO (1)

CERTIFICATO N. .

Paese esportatore: . . .

Ministero: . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . . .

I. *Identificazione delle uova.*

Uova di: . . . . .
(specie animale)

Natura e tipo dell'imballaggio: . . . . . .

Numero dei colli: . . . .

Peso netto totale della spedizione: Kg. . . . . . .

II. *Destinazione delle uova.*

Le uova sono spedite da: . . .
(luogo di spedizione)

a: . . . .
(luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (2) (3)

Nome e indirizzo dello speditore: . . . .

Nome e indirizzo del destinatario: . . . . .

III. *Attestato di sanità:*

Il sottoscritto veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (3) certifica:

1) che le uova sopra indicate provengono da allevamenti non sottoposti a misure di interdizione per motivi di polizia veterinaria:

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (3)

. . . . . .

Timbro
ufficiale

CERTIFICATO N.

2) che le uova sopra indicate derivano da volatili da cortile:

non trattati con sostanze ad azione ormonale od antiormonale, naturali o di sintesi o con altre sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo delle uove pericoloso o nocivo per la salute umana;

non sottoposti comunque ad alcun trattamento non consentito dalla legislazione del Paese importatore;

3) che le uova sopra indicate non sono state trattate con sostanze nocive o suscettibili di renderne il consumo pericoloso o nocivo per la salute umana e, comunque, non contengono sostanze non consentite dalla legislazione del Paese importatore;

4) che gli impianti di allevamento, i centri di imballaggio delle uova, i locali di deposito delle uova e degli imballaggi, nonché i mezzi adibiti al trasporto, sono mantenuti in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

IV. *La validità del presente certificato è di giorni* 10 *a partire dalla data del rilascio.*

Fatto a . . . il . . . . (4)

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (3) (5)

. . . .

Timbro
ufficiale

(1) Escluse le uova da cova.
(2) Per i carri ferroviari, gli autocarri, indicare il numero di immatricolazione; per gli aerei il numero del volo, per le navi il nome.
(3) Cancellare la menzione inutile.
(4) La data del rilascio del certificato deve coincidere con quella del carico.
(5) Indicare in modo leggibile, nome e cognome del veterinario.

Annesso 18

CERTIFICATO SANITARIO
PER UOVA SGUSCIATE DI VOLATILI
COMPLETE, TUORLI, ALBUMI, CONGELATE O ESSICCATE

CERTIFICATO N. . . . .

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . .

I. *Identificazione del prodotto:*

Uova di: . . . .
(specie animale)

Natura del prodotto: . . . .

Natura e tipo dell'imballaggio: . . . .

Numero dei colli: . . . .

Peso netto totale della spedizione: Kg. . . . .

Contrassegno e marchio di identificazione: . . .

Impresa produttrice: . . . .

II. *Destinazione del prodotto.*

Prodotto spedito da: . . . .
(luogo di spedizione)

a: . . . .
(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (1) (2)

Nome e indirizzo dello speditore:

. . . . .

Nome e indirizzo del destinatario: . .

. . . .

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (2)

CERTIFICATO N. .

III. *Attestato di sanità*

Il sottoscritto veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2) certifica che:

1) il prodotto di uova sopraindicato:

e stato addizionato / non è stato addizionato / (2) delle seguenti sostanze (indicare quali ed in quale percentuale):

zucchero . . . . . %
sodio cloruro . %
. . . %
. . . . . . %
. . . . . %

è incondizionatamente adatto a qualsiasi impiego alimentare umano;

non e stato trattato con antibiotici, additivi o altre sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo di tale prodotto pericoloso o nocivo per la salute umana; ne, comunque, con sostanze la cui utilizzazione non è consentita dalla Legislazione del Paese importatore;

deriva da volatili da cortile:

appartenenti ad allevamenti non sottoposti a misure di interdizione per motivi di polizia veterinaria;

non trattati con sostanze ad azione ormonale od antiormonale, naturali o di sintesi, o con altre sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo di tale prodotto pericoloso o nocivo per la salute umana;

non sottoposti comunque ad alcun trattamento non consentito dalla Legislazione del Paese importatore.

2) che tutte le operazioni di cernita, pulizia, disinfezione e sgusciatura sono state effettuate in modo scrupoloso e tecnologicamente corretto;

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (2)

. . . .

CERTIFICATO N. . . . .

3) che la sgusciatura è stata preceduta da accurata pulizia e disinfezione dei gusci;

4) che ala sgusciatura furono destinate soltanto uova integre, o incrinate ma a contenuto ancora ben protetto, con esclusione di quelle rotte;

5) che, nello stabilimento, sono proscritte le tecniche di lavorazione che comportano, in qualunque fase, la commistione dei gusci con il loro contenuto;

6) che la sgusciatura delle uova di anitra è avvenuta separatamente e che il prodotto appartenente a tale specie, confezionato a parte, reca chiaramente indicata la specie animale (anitra);

7) che il prodotto di uova sopra indicate è stato sottoposto, immediatamente dopo la sgusciatura, ad adeguato trattamento termico di pastorizzazione, tale comunque, da garantire la distruzione delle salmonelle e degli enterobatteri in genere;

8) che il trattamento di pastorizzazione è stato seguito da immediata refrigerazione;

9) che il prodotto di uova sopra indicato, se congelato, è stato conservato a temperatura non superiore a —10°C e trasportato con mezzo isotermico refrigerato, o frigorifero, tale da garantire il mantenimento della temperatura anzidetta;

10) che il prodotto di uova sopra indicato non contiene germi patogeni (quali salmonelle, shigelle, stafilococchi, clostridi), prodotti tossici del loro metabolismo, ed è in possesso dei seguenti requisiti microbiologici:

A) *Prodotto congelato*

Uova intere tuorlo	germi saprifiti mesofili aerobi non oltre 200 mila (duecentomila) colonie/g
	miceti . . . . . non oltre 100 (cento) colonie/g
	enterobacteriacee . . . assenti in 0,1/g (zero virgola uno)
Albume	germi saprofiti mesofili aerobi non oltre 20 mila (ventimila) colonie/g
	miceti . . . . . non oltre 100 (cento) colonie/g
	enterobacteriacee . . . . . assenti in 0,1/g (zero virgola uno)

Firma del veterinario di Stato
o incaricato dallo Stato (2)

. . . .

Timbro
ufficiale

CERTIFICATO N. . . . .

B) *Prodotto in polvere*

Uova intere tuorlo albume	germi saprofiti mesofili aerobi non oltre 100 mila (centomila) colonie/g
	miceti . . . . . . non oltre 100 (cento) colonie/g
	enterobacteriacee . . . . . . assenti in 0,1/g (zero virgola uno).

C) *Albume cristallizzato*

germi saprofiti mesofili aerobi non oltre 1.000.000 (un milione) colonie/g

miceti non oltre 1.000 (mile) colonie/g

enterobacteriacee assenti in 0,1/g (zero virgola uno).

Il sottoscritto veterinario di Stato, o incaricato dallo Stato (2), certifica inoltre che il prodotto in parola è presentato in confezioni sigillate sulle quali (o su etichette appostevi) figurano le indicazioni, a caratteri leggibili e indelebili:

della denominazione del prodotto;

del nome (ragione sociale o marchio) e della sede dell'impresa produttrice e dello stabilimento di produzione;

del quantitativo netto, in peso e in volume;

dei trattamenti cui il prodotto è stato sottoposto;

di una sigla di identificazione della partita;

della specie animale.

IV. *La validità del presente certificato è di giorni 10 a decorrere dalla data del rilascio.*

Fatto a . . . . il . . . . (3)

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2) (4)

. . . .

(1) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo, per le navi il nome.
(2) Cancellare la menzione inutile.
(3) La data del rilascio deve coincidere con quella del carico.
(4) Indicare anche - in modo leggibile - nome e cognome del veterinario.

Annesso 19

CERTIFICATO SANITARIO
PER LATTE E PRODOTTI LATTIERI (1)

CERTIFICATO N. . . .

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . .

I *Identificazione del prodotto.*

Natura del prodotto: . . . .

Natura e tipo dei contenitori o imballaggi: . .

Numero dei contenitori o imballaggi: . . . . . .

Peso netto totale della spedizione: Kg. . . . . . .

II. *Destinazione del prodotto.*

Il prodotto è spedito da: . . . .
(luogo di spedizione)

a: . . . .
(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (2) (3)

nome e indirizzo dello speditore: . . . .

nome e indirizzo del destinatario: . . . .

III. *Attestato di sanità.*

Il sottoscritto veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2) certifica che:

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2)

. . . .

CERTIFICATO N. . . . . .

1) il latte/ ovvero il latte da cui sono stati ottenuti i prodotti (2) di cui al presente certificato proviene:

a) da animali sani e indenni da mastiti;

b) da allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e da brucellosi;

c) da aziende situate al centro di zone indenni da afta epizootica da almeno 30 giorni entro un raggio di 10 (dieci) chilometri;

d) da animali non trattati con sostanze ad azione ormonale o antiormonale, naturali o di sintesi, o con altre sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo di tale latte o di tali prodotti pericoloso o nocivo per la salute umana;

2) il latte / i prodotti (2) di cui al presente certificato non contiene / non contengono (2) sostanze antibiotiche, conservanti, antiossidanti, coloranti, altri additivi o sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo di tale latte o di tali prodotti pericoloso o nocivo per la salute umana, e comunque la cui utilizzazione non è consentita dalla legislazione del Paese importatore;

3) il latte / i prodotti / (2) di cui al presente certificato è atto / sono atti / (2) incondizionatamente all'uso alimentare umano.

Il sottoscritto veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2) attesta, inoltre, che le cisterne ferroviarie / le autocisterne / i containers / (2) sono idonee al trasporto del latte / delle creme di latte (2) di cui al presente certificato, e non possono essere impiegati al trasporto di altre sostanze.

IV *La validità del presente certificato è di giorni 10, a decorrere dalla data del rilascio.*

Fatto a . . . . il . . . . . . (4)

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2) (5)

. . . .

Timbro ufficiale

(1) Per « latte e prodotti lattieri » si intendono: latte pastorizzato, creme di latte.

(2) Cancellare la menzione inutile.

(3) Per le cisterne e i carri ferroviari, le autocisterne e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo.

(4) La data del rilascio del certificato deve coincidere con quella del carico.

(5) Indicare anche, in modo leggibile, nome e cognome del veterinario.

Annesso 20

CERTIFICATO SANITARIO PER PESCI E PRODOTTI ITTICI ALIMENTARI REFRIGERATI, CONGELATI, O ALTRIMENTI CONSERVATI (1)

CERTIFICATO N. . . . . . .

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . . . .

I. *Identificazione della merce.*

Natura della merce: . . . .

Presentazione: refrigerata - congelata o altrimenti conservata (2)

Denominazione merceologica: . . . .

Natura e tipo dell'imballaggio: . . . .

Numero dei colli: . . . .

Peso netto totale della spedizione: Kg. . . . . . .

II. *Provenienza e destinazione della merce.*

La merce sopra descritta è spedita da: . . .
(luogo di spedizione)

a: . . . .
(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (2) (3)

nome e indirizzo dello speditore: . . . . .

nome e indirizzo del destinatario: . . . . . .

III. *Attestato di sanità:*

Il sottoscritto, veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2), certifica che i paesi e i prodotti ittici alimentari sopraindicati:

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2)

. . . .

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N. . . . . . .

a) sono di origine controllata;

b) sono sani ed atti incondizionatamente all'alimentazione umana;

c) sono stati lavorati in condizioni di salubrità;

d) non sono stati trattati con sostanze nocive o suscettibili di rendere eventualmente il consumo pericoloso o nocivo per la salute umana, o comunque, la cui utilizzazione non è consentita dalla legislazione del Paese importatore;

e) non aver subito, qualora trattasi di pesci o prodotti ittici alimentari refrigerati o congelati, alcun trattamento conservativo eccezion fatta per l'azione del freddo comunque applicata;

f) hanno subito un efficace processo di sterilizzazione qualora trattasi di prodotti conservati in scatola.

Fatto a . . . . il . . . . . . (4)

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (2) (5)

. . . .

Timbro ufficiale

(1) Pesci, crostacei, molluschi (ad eccezione delle ostriche, dei mitili e simili) batraci, ecc.

(2) Cancellare la menzione inutile.

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome.

(4) La data del rilascio del certificato deve coincidere con quella del carico.

(5) Indicare anche, in modo leggibile, nome e cognome del veterinario.

Annesso 21

CERTIFICATO SANITARIO PER PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE ALLO STATO GREZZO (1)

CERTIFICATO N. . . .

Paese esportatore: . . . .

Ministero: . . . .

Ufficio che rilascia il certificato: . .

I. *Identificazione dei prodotti*:

Natura dei prodotti (1) . .

Specie animale d'origine: . . . . .

Natura e tipo dell'imballaggio: . . .

Numero dei colli: . . .

Peso netto totale della spedizione: Kg. . . .

II *Provenienza e destinazione dei prodotti*:

I prodotti sopra indicati sono spediti da: . . . .
(luogo di spedizione)

a: . . . .
(paese e luogo di destinazione)

a mezzo di: . . . .
(ferrovia - autocarro - aereo - nave) (2) (5)

nome e indirizzo dello speditore: . . . . .

nome e indirizzo del destinatario: . . .

III. *Attestato di sanità*:

Il sottoscritto veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (5) certifica che:

a) il prodotto sopradescritto è indenne da agenti patogeni delle malattie contagiose e non contengono additivi e/o principi attivi non consentiti nel Paese importatore (3);

b) il prodotto sopra descritto è stato sottoposto al seguente trattamento di sterilizzazione . . . . . .

. . . . .

riconosciuto idoneo agli effetti della profilassi veterinaria (4).

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (5) (7)

. . . .

Timbro ufficiale

CERTIFICATO N. . . . . . .

c) le pelli fresche (o salate fresche) sopra distinte provengono da animali indenni da malattie infettive o diffusive; ovvero sono state sottoposte a salagione a umido per almeno trenta giorni.

IV. *La validità del presente certificato è di giorni* 10 *a decorrere dalla data del rilascio.*

Fatto a . . . . il . . . . . (6)

Firma del veterinario di Stato o incaricato dallo Stato (5) (7)

. . . .

Timbro ufficiale

(1) Pelli, crini, setole, peli, lana, piume, corna, zoccoli, ossa intere o spezzate o macinate, letame, mangimi in tutte o in parte da farina di carne, d'ossa, di sangue, di latte.

(2) Per i carri ferroviari, gli autocarri indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo, per le navi il nome.

(3) Attestazione necessaria per tutti i prodotti cui si riferisce il certificato.

(4) Attestazione necessaria solo per: i crini, le setole, i peli, le piume, le farine di carne, di ossa, di latte, di sangue per uso zootecnico nonchè mangimi contenenti tali prodotti.

(5) Cancellare la menzione inutile.

(6) La data del rilascio deve coincidere con quella del carico.

(7) Indicare anche, in modo leggibile, nome e cognome del veterinario.

ERNESTO LUPO, *direttore* DINO EGIDIO MARTINA, *redattore*

(1651111/7) Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.